

## #Fersay anuncia sus consejos para preparar auténticos churros en casa

**Fersay es una sociedad 100% española perteneciente al Grupo Etco, empresa líder en la exportación de accesorios y repuestos para electrónica y electrodomésticos del hogar**

Queda poco para que pasen los últimos días fríos del año y ya son muchos los españoles que no quieren dejar pasar la oportunidad para preparar, y disfrutar, de unos churros caseros, uno de los pequeños placeres que tienen los meses de invierno.

Los churros siempre han sido una parte de la cultura gastronómica española y si se acompañan de un buen chocolate calentito o una buena taza de café, mucho mejor. Además, elaborar churros caseros es mucho más sencillo de lo que muchos piensan, no mancha mucho la cocina y lleva muy poco tiempo y muy pocos ingredientes. Un detalle también de agradecer.

Por este motivo, Fersay ha querido compartir su receta para elaborarlos. Y estos son los ingredientes que se necesitan: 250gr de harina de trigo; 250g de agua; 7 gramos de sal y un poco de Azúcar glass para el decorado.

En cuanto a los utensilios de cocina que harán falta, son también pocos y muy fáciles de encontrar en cualquiera de los puntos de venta Fersay: una manga pastelera con boca fina o una churrera.

Y, ahora, manos a la masa. Antes de nada, hay que poner la harina en un recipiente y calentar el agua con la sal. Cuando empiece a hervir, se deposita el agua directamente sobre la harina. Con una cuchara de madera es necesario mezclar ambos ingredientes lentamente.

Con ayuda de la manga pastelera fina o de la churrera, dando la forma de los churros sobre un paño de cocina para dejarlos enfriar un rato.

Fersay ofrece sus #fersayconsejo para hacer que la receta sea mas saludable, puedes congelarlos y hacerlos en la freidora sin aceite con solo pintarlos un poco con un pincel. Ojo, solo se pueden congelar en crudo.

En el caso de hacerlos en la sartén, es importante recordar que el aceite debe estar a una temperatura entre 195º y 200º, y los churros se fríen a fuego lento, Cuando estén dorados, sacar a un plato con papel de cocina, para que absorba el aceite.

Una vez que los churros ya están listos, tan solo falta espolvorear el azúcar glass por encima y sentarse tranquilamente a disfrutar del manjar preparado.

Teniendo un pequeño aparato electrodoméstico en forma es sencillo disfrutar de la cocina y elaborar recetas nuevas. Si en casa falta algún accesorio o recambio para la cocina es posible encontrarlo en [www.fersay.com](http://www.fersay.com)

#### Más información sobre Fersay

Fersay es una sociedad 100% española perteneciente al Grupo Etcó, empresa líder en la exportación de accesorios y repuestos para electrónica y electrodomésticos del hogar. Se posiciona como la primera cadena de su sector en el sur de Europa con una facturación de 11,1M€ en 2021.

Parte de su éxito reside en la capacidad de adaptación a los cambios ha hecho que la empresa haya evolucionado desde proporcionar un servicio técnico de reparación, hasta la venta de accesorios y repuestos para electrodomésticos del hogar y el PAE, especializándose también en servicios logísticos para multinacionales, canjes de garantías y la gestión completa de la red de servicios técnicos.

Ante las nuevas tendencias de consumo familiar, la compañía Fersay no deja de ampliar su catálogo de productos de marca propia formado por repuestos, consumibles y accesorios para electrodomésticos de las principales marcas del mercado, recambios para electrónica y una gama, cada día más amplia, de unos 300 productos de marca propia de pequeño aparato electrodoméstico y accesorios.

#### **Datos de contacto:**

Pura de Rojas  
ALLEGRA COMUNICACION  
91 434 82 29

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Consumo](#) [Electrodomésticos](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>