



TU PAN CASERO



PAN CON INGREDIENTES

LANGOS, PAN FRITO
DE PATATA

El Langos es un delicioso pan frito tradicional de Europa Central, conocido por su textura esponjosa y su irresistible sabor. Este platillo es una opción popular en países como Hungría, Eslovaquia y la República Checa, donde se sirve tanto en mercados callejeros como en ferias y celebraciones. Preparado a base de una masa de patata, harina y levadura, el Langos se disfruta recién frito, acompañado de crema agria, queso rallado o incluso como una opción dulce con azúcar y canela.

Este artículo te enseñará como hacer la receta tradicional de Langos paso a paso, con todos los trucos necesarios para que logres una masa suave, crujiente y deliciosa. No importa si lo sirves en una reunión familiar o simplemente para disfrutar en casa, ¡el Langos siempre triunfa! Además, hemos diseñado esta receta para que se ajuste a cualquier nivel de habilidad en la cocina, así que no hay excusas para no intentarlo.

Con su origen humilde, el Langos ha ganado popularidad debido a su sabor reconfortante y su versatilidad. Desde los mercados de Budapest hasta las orillas del lago Balaton, este pan frito es perfecto tanto para los meses fríos como para los cálidos, ofreciendo una experiencia culinaria que deja a todos con una sonrisa.

Ingredientes PatataQuesoHuevos

Patata Patata cocida (hecha pure) - 150 g (130 calorías)

Harina Harina panificable - 350 g (1250 calorías)

Agua Agua - 70 g (0 calorías)

Huevos Huevos - 2 (100-110 g) (156 calorías)

Azúcar Azúcar - 12 g (48 calorías)

Sal Sal - 8 g (0 calorías)

Levadura Levadura seca - 6 g (0 calorías)

Aceite Aceite para freír - cantidad necesaria (900 calorías aprox., dependerá de cuánto absorba la masa)

Total de calorías estimadas: 2484 calorías

Receta paso a paso

1. Preparación de los ingredientes

Antes de comenzar, asegúrate de tener todos los ingredientes medidos y listos para usar. Cocina las patatas hasta que estén suaves, y luego hazlas puré. Recuerda que, dependiendo del tipo de patata que uses, el contenido de agua puede variar, lo que afectará la consistencia de la masa.

2. Mezcla de la masa

En un bol grande, mezcla la harina panificable, el puré de patatas, el agua, los huevos, el azúcar, la sal y la levadura. Al principio, la masa será algo pegajosa, pero no te preocupes, esto es completamente normal. Deja reposar la masa durante unos 15 minutos antes de comenzar a amasarla.

3. Amasado y reposo

Pasado el tiempo de reposo, comienza a amasar la masa en una superficie ligeramente enharinada. Si la masa está demasiado húmeda debido a las patatas, puedes añadir un poco más de harina. Amasa hasta obtener una textura homogénea y suave. Luego, cubre la masa con un paño limpio y déjala reposar en un lugar cálido durante al menos 4 horas, o si prefieres, puedes dejarla en la nevera durante toda la noche.

4. División y boleado de la masa

Una vez que la masa ha fermentado, es hora de dividirla en porciones. Divide la masa en bolas de aproximadamente 125 g cada una. Para darles una forma uniforme, giralas entre tus manos rápidamente sobre una superficie limpia, logrando que la parte inferior se adhiera ligeramente mientras la parte superior se tensa.

5. Estirado de la masa

Con un rodillo, estira cada bola de masa hasta obtener discos de aproximadamente 15-20 cm de diametro. Asegurate de que la masa quede bien fina, ya que al freirse se hinchara y adquirira una textura esponjosa en el interior mientras se vuelve crujiente por fuera.

6. Freir los Langos

Calienta una sarten con abundante aceite vegetal a fuego medio-alto. El aceite debe estar lo suficientemente caliente como para que los Langos se frian rapidamente, pero sin quemarse. Una buena forma de saber que esta en su punto es cuando el aceite comienza a formar pequenas burbujas en la superficie.

Frie cada disco de masa durante aproximadamente 2 minutos por cada lado, o hasta que ambos lados esten dorados. Si prefieres un dorado mas uniforme, puedes ir girandolos cada 30 segundos. Retira los Langos y colocalos sobre papel de cocina para que escurran el exceso de aceite.

7. Servir los Langos

El Langos tradicional se sirve con una generosa capa de crema agria y queso rallado por encima. Tambien puedes agregar un poco de chucrut, ketchup casero, o probar versiones mas dulces con azucar y canela. Otra opcion es acompañarlos con queso fresco o incluso anadir ajo picado para un toque extra de sabor.

Consejos utiles para preparar Langos

- Control de la humedad de la masa: ajusta el agua segun el pure.
- Reposo prolongado: mejora la textura.
- Freir correctamente: temperatura del aceite equilibrada.
- Variaciones: desde jamon y setas hasta Nutella o frutas.

Animate a probar esta deliciosa receta

Ahora que conoces todos los secretos para hacer un delicioso Langos, te invito a que lo prepares en casa. No importa si eres un principiante en la cocina o un experto, esta receta es facil de seguir y garantiza resultados espectaculares.

Atrevete a experimentar con los toppings y acompanalos con tu bebida favorita. ¡Seguro que una vez que los pruebes, querras hacerlos una y otra vez! ¡Disfruta de esta receta y buen provecho.