



OBSERVATORIO ASIA CENTRAL

Degustando Asia Central Boursak de Kazajstán



"Degustando Asia Central" es un proyecto desarrollado por el Observatorio de Asia Central con el fin de acercar la cultura gastronómica de ésta región del mundo a nuestro país.

Esta iniciativa contará con la publicación regular de recetas tanto de países de Asia Central como regionales para poner a disposición pública los platos centroasiáticos más deliciosos con ingredientes al alcance de nuestros lectores. En la primera de estas recetas vamos a introducir un dulce de Kazajstán conocido como Boursak.

Explicación y origen

Los Boursak (también conocidos como "Boursaki", "Boortsog", "Boorsoq" o "Bawırsaq") son un dulce típico de la región de Kazajstán y en Mongolia, que consisten en pequeñas piezas cuadradas o triangulares fritas, parecidas a un donut pero vacías por dentro. Normalmente se consumen como merienda y acompañan a un té caliente.

En Mongolia los "Boortsog" se doblan y se les da diversas formas, y su particularidad es que se usa grasa de cordero para freírlos y así darle un extra de sabor. Pero se puede substituir por aceite vegetal como en la versión kazaja, que es la receta que viene a continuación.

Ingredientes

1 litro de leche
1,5 kg de harina
30 g de levadura
100 g de mantequilla derretida
3 cda. l. azúcar
1 cda. l. sal
Aceite vegetal (de freír)



Fuente: <http://kazsport.kaztrk.kz/>

Preparación

1. En un bol verter la leche tibia (no caliente). Añadir la sal, el azúcar y la levadura. Para que el bursak suba y tenga aire por dentro es recomendable usar levadura viva (de pan), pero si usted no tiene tiempo de dejar la masa reposar, puede sustituir por 10 g de levadura química (Royal)
2. Añadir la mantequilla y revuelva. Añadir la mezcla líquida en la harina de una vez, y mezclar con las manos. Dejar reposar la mezcla durante 30 minutos. Ésta debe subir 3 o 4 veces su tamaño, y la masa final debe ser ligeramente pegajosa y muy suave. Si se añade demasiada harina, la masa se endurecerá.
3. Se corta la masa en cuatro pedazos, se amasa cada pedazo formando una bola. Estirar cada bola con un rollo hasta tener una masa fina. Se cubren las tres masas restantes con una toalla.
4. Se corta la masa fina en cuadrados, se puede cortar con un vaso también. Se pone aceite de freír en una paella y se fríen por ambos lados hasta que estén doradas. Las extendemos sobre servilletas de papel para absorber el exceso de aceite.

¡Buen provecho!

