

La Churrería La Fuente ofrece todas las mañanas desayunos preparados con mucho amor

Mihaela y Cristian Baetica son un matrimonio rumano que descubrió los churros y las porras en España y, aunque es un producto que no se consume en su país, han hecho del arte de la churrería su forma de vida

El primer trabajo al que se incorporó Mihaela cuando llegó a España desde su Rumanía natal, allá por el 2005, fue en una churrería de Guadalajara capital, donde ya trabajaba un familiar suyo, su cuñado, y, aunque ella no atendía la cocina, si tomó buena nota de cómo se hacían tanto los churros como porras.

Cosas de la vida, en una churrería, en Alcalá de Henares, conoció a su marido, Cristian Baetica. La churrería les unió y a ella han dedicado su vida laboral desde 2008, año en el que decidieron abrir su propio negocio, en Pastrana, localidad donde además tienen su residencia. Allí mantuvieron su establecimiento abierto hasta que, en 2015, la crisis económica se lo llevó por delante. Tuvieron que cerrar.

Lejos de darse por vencidos, le dieron la vuelta al negocio y apostaron por la venta ambulante. Desde ese momento, fueron repartiendo sus delicias por fiestas, eventos o ferias, recorriendo los pueblos de la provincia. De tal calidad eran los churros y porras que preparan, que el propietario del local en el que se establecieron en septiembre de 2019, en Albalate de Zorita, decidió ofrecerles un espacio para que se instalaran en el pueblo, con el convencimiento de que los albalateños harían rentable un negocio que, hasta entonces, no existía en la localidad.

Ya ha pasado un año desde que comenzaran a trabajar en su nuevo local, y a pesar de que al principio les parecía demasiado grande, en la situación actual, las dimensiones del mismo les permiten ofrecer a sus clientes degustar sus exquisitos desayunos guardando las distancias de seguridad tan necesarias hoy en día.

Hacer churros o porras, aunque lo pueda parecer, no es una tarea fácil. Y menos aún para esta pareja, que no conocían el producto. En Rumanía no existen. Aprender a elaborar este desayuno, tan típico en España, ha sido algo que han conseguido con mucho empeño y tesón. Como dice Mihaela, “ha sido un proceso de ensayo y error hasta conseguir dar con la proporción adecuada de ingredientes” y, aunque no es exacta, “se ha convertido en nuestra receta propia”.

Se suela caer en el error de pensar que churros y porras son lo mismo. “La masa de los churros se trabaja fría, y, sin embargo, la porra se elabora con masa caliente” explica Mihaela. La masa de los churros, además de llevar una harina diferente que la de los churros, se tiene que preparar el día anterior porque se hace con agua hirviendo, por lo que no se puede freír hasta que se enfría. Sin embargo, la masa de las porras, se prepara, se deja reposar dos minutos y ya se puede cocinar.

“Además lleva bicarbonato para que queden esponjosas”, sigue la cocinera. Para la fritura, el matrimonio Baetica, siempre utiliza aceite de girasol. Con él, churros y porras queden más ligeros y no producen ardor de estómago.

La churrería, además de servir los desayunos en el local, de 6:30 h de la mañana hasta las 13:00 horas, los fines de semana sirve churros y porras a tres locales, uno en Albalate, otro en Almonacid y otro en Barajas de Melo, y a dos residencias de mayores.

Lo que más le gusta a Mihaela de su negocio es que le permite conciliar con su vida familiar y tener toda la tarde libre para atender y disfrutar de sus dos hijos, uno de 7 y otro de 10 años.

Después de repartir churros y porras en Albalate desde 2015, ya conocen bien a la clientela del pueblo y se sienten muy queridos, por eso ellos preparan sus productos con las mejores materias primas: harina, sal y agua para los churros; y harina, sal, agua y bicarbonato para las porras, y sobre todo, mucho amor. Aunque tiene el local en Albalate, siguen haciendo venta ambulante y prestando servicio en ferias y mercados cuando tiene la ocasión.

Los desayunos de la churrería se complementan con los tradicionales chocolates, leche o cafés, y no pueden faltar el pincho de tortilla o bocadillos y algunos montados, desayunos típicamente españoles, preparados con todo el cariño por un matrimonio alcarreño, llegado de Rumanía.

Datos de contacto:

Javier Bravo
606411053

Nota de prensa publicada en: [Albalate de Zorita-Guadalajara](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Castilla La Mancha](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>