

GASTRONOMÍA DE PUENTE GENIL

Pestiños de Navidad

¡INGREDIENTES:

Ingredientes para dos grandes fuentes

- ½ Kilo harina
- ½ Vaso aceite oliva virgen extra para la masa
Aceite oliva virgen extra para freír
- ½ Vaso de vino blanco oloroso
- ¼ Kilo de azúcar
- 1 Sobre de levadura
- ½ Cucharadita de matalahúva
- 2 Clavos
- 1 Pizca de sal
- 1 Poco de nuez moscada rallada
- 1 Huevo
- 1 Chorreón de anís
- ½ Cucharadita de bicarbonato
- 1 Ralladura de un limón
- 1 Ralladura de una naranja
- 1 Plato con azúcar y canela



PREPARACION:

Comenzamos calentado el medio vaso de aceite en la sartén, al cual le añadimos la matalahúva para darle sabor, una vez caliente lo apartamos del fuego para que no se queme.

Por otro lado machacamos la sal, la nuez moscada y los dos clavos, le incorporamos el huevo, la ralladura del limón, la de naranja y batimos bien, seguimos añadiendo el medio vaso de aceite, el vino, el azúcar y el chorreón de anís, mezclamos y le incorporamos un puñado de harina a la que previamente le hemos añadido el bicarbonato y la levadura, sin dejar de batir vamos añadiendo el resto de la harina hasta conseguir una masa blanda.

Por último y con la ayuda de un rodillo se aplanan la masa y se corta en cuadros, doblando las dos puntas de una diagonal hacia el centro del cuadro, seguidamente se sumergen en abundante y caliente aceite hasta que estén doraditos. A continuación se escurren y se rebozan en un plato con azúcar y canela que anteriormente a sido mezclada.