

PESTIÑOS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

harina, 500 gramos
ralladura de limón, 1 cucharada
ajonjolí, 1 cucharada
sal, al gusto
miel, 1 taza
canela en polvo, 1 cucharada
vino blanco, 1/2 taza
anises, 1 cucharada
piel de naranja, 1 unidad
aceite de oliva, 2 tazas



ELABORACIÓN

Calentar el aceite en una sartén y añadir la cáscara de naranja, el ajonjolí y los anises; freír todo a fuego lento durante media hora, hasta que el aceite haya tomado bien el sabor. Dejarlo enfriar y colarlo.

Poner la harina en un cuenco y hacer un hueco. Echar la ralladura de limón, dos vasitos del aceite frito, el vino, un vasito de agua, sal y la canela; mezclar y amasar hasta formar una pasta floja.

Enharinar un rodillo y estirar la masa hasta que tenga una capa de uno o dos centímetros de espesor o trabajarla con los dedos. Cortarla en trozos estrechos y largos, y doblarlos.

Calentar abundante aceite en una sartén y freírlos. Poner la miel en un cazo y añadir medio vaso de agua; hervir durante diez minutos a fuego lento hasta que se forme el almíbar. A continuación, bañar en él los pestiños. Escurrirlos y ponerlos en una fuente.