



NUESTRAS RECETAS

OREJAS DE CARNAVAL AL AGUARDIENTE DE ORUJO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 250 Gramos de harina.
- 50 Gramos de mantequilla.
- 25 Mililitros de aguardiente de orujo Panizo.
- 100 Mililitros de agua tibia.
- 60 Gramos de azúcar glass.
- 1 Huevo.
- Ralladura de medio limón.
- Un poco de sal.

PREPARACIÓN:

Se mezclan todos los ingredientes (incluyendo el aguardiente de orujo) excepto la harina hasta conseguir una mezcla homogénea. Se incorpora la harina tamizándola para formar una masa ligera y moldeable. Se deja reposar durante una hora o una hora y media

En el paso de más maña y creativo hay que estirar pequeñas porciones de la masa para intentar darles forma de oreja (de ahí su nombre, lógicamente). Además de la forma, tienen que quedar lo más finas posibles sin llegar a romperse, y para que no se pegue la masa en el rodillo o la tabla hay que usar aceite de oliva.

Las orejas se fríen en aceite hirviendo, se recomienda de girasol para no quitar el sabor a los ingredientes. Cuando estén ligeramente doradas o tostadas se retiran y se utiliza un papel secante para quitar el exceso de aceite. Una vez frías se puede espolvorear con un poco de azúcar glass.

Así se obtienen una estupendas orejas de carnaval donde se nota el toque de aguardiente de orujo. Triunfarán tanto en el desayuno como en la sobremesa con un buen café.