

PESTIÑOS

INGREDIENTES:

- ½ litro de aceite de oliva
- ½ litro de vino blanco
- 1 cucharada sopera de canela molida
- una pizca de sal
- 2 clavos o ½ cucharadita de postre clavo molido
- una cucharadita de las de postre de bicarbonato
- ½ vaso de zumo de naranja
- 20 gr de anís o matalahúva
- 20 gr de ajonjolí o sésamo
- La cáscara fina de 1 naranja
- Harina de trigo la que admita - 1 kg y ¼ aproximadamente
- Aceite para freírlos
- 1 kg de miel con medio vaso de agua para el almíbar.



PREPARACIÓN:

- Ponemos en una sartén el ½ litro de aceite de oliva a calentar, en el freiremos la cáscara muy fina de una naranja y 20 gr de anís o matalahúva, lo apartamos del fuego y cuando este frió lo colamos reservando la cáscara de naranja y el anís
- En otra sartén con una tapadera tostamos el sésamo con cuidado porque salta mucho y vigilando que no se queme, luego lo reservamos mientras se enfría.
- En el baso de la batidora ponemos el vino, el aceite ya frió, la sal, la canela, los clavos, el sésamo tostado, el bicarbonato, el zumo de naranja, la cáscara de naranja cortada en pequeños trocitos, 3 cucharaditas de las de postre del anís que habíamos frito y colado el resto del anís se tira y lo batimos muy bien con la batidora hasta que no queden trozos.
- Ponemos esta mezcla en un cuenco y le añadimos harina poco a poco batiendo hasta que nos cueste trabajo, entonces comenzaremos a amasar con las manos hasta que la masa se desprenda un poco de las manos, la masa se vera brillante por el aceite.
- Entonces probamos a hacer una bola pequeña para estirla con el rodillo sobre la encimera, (el rodillo y la encimera los habremos untado con un poco de aceite pero solo lo suficiente para que la masa no se pegue si tiene demasiado lo retiraremos con papel absorbente)
- Luego llevamos los extremos hacia el centro colocando uno encima del otro y lo cogemos por los extremos que quedan para estirarlos un poco dándoles la forma.
- Calentamos aceite en una sartén si es de oliva freiremos en el una cáscara de naranja para quitarle sabor y si es de girasol solo se calienta.
- Freímos los pestiños por los dos lados a fuego medio y ponemos sobre papel absorbente.
- Preparamos un almíbar calentando la miel con medio vaso de agua y cuando esta caliente pasamos los pestiños por el con cuidado de que no se rompan.
- Se sacan del almíbar escurriéndolos un poco y se ponen en una fuente hasta que estén fríos.