

Receta “Pestiños”

Los secretos de mi cocina, libro de cocina, 1987

-muy tradicional, creo que de origen árabe; yo los hago sólo una vez al año, el día de Reyes-

Pestiños:

Para 6 personas:

- 2 tazas de café de harina
- 2 tazas de café de aceite
- 1 taza de café de vino blanco
- 1 cucharada de matalauva
- 1 pizca de sal
- aceite abundante para freír
- 1/2 Kg. de miel.

Poner el aceite en una sartén pequeña, calentar un poco (que no humee). Verter la matalauva y retirar de inmediato del fuego. Cambiarlo de recipiente metiendo el aceite y la matalauva en un cazo. Dejar enfriar.

Una vez frío, añadir el vino blanco, remover con un tenedor e ir echando harina hasta que espese la masa (justo para que no quede pegajosa).

Para darles la forma a los pestiños, necesitaremos un tenedor grande y lo más curvado posible: extender una bolita de masa sobre la cabeza del tenedor, aplanarla un poco y enroscarla sobre sí misma. A medida que formamos los pestiños, iremos depositándolos uno junto a otro en una bandeja.

Freír los pestiños en una sartén con abundante aceite caliente. A medida que van dorando se retiran, dejándolos en un escurridor.

Poner 1/2 Kg. de miel en una cazuelita. Llevar a ebullición, bajar el fuego al mínimo (pero manteniendo la ebullición) e ir echando los pestiños por tandas dejándolos cocer un poco para que se impregnen bien de la miel. Ir sacándolos de la cazuelita con una pala, dejando que escurran el exceso de miel a medida que los vamos sacando. Colocarlos en una fuente redonda y un poquito honda.

Cuando haya finalizado la cocción de todos los pestiños, rociarlos con un poco de la miel sobrante.

Es un postre navideño muy adecuado para los amantes de lo dulce.