



Pestiños caseros: Un placer gastronómico de la Semana Santa

Ingredientes (Para 10 personas):

250 g. de harina de trigo

70 ml. de Aceite de Oliva Virgen Extra (para la masa)

70 ml. de vino blanco

1 cáscara de limón, para aromatizar el AOVE

20 g. de semillas de anís o matalahúva

AOVE abundante (para freír)

Para el toque final:

Azúcar para espolvorearlos antes del emplatado

Nuestra receta:

1. Aromatiza el AOVE para la masa calentándolo a fuego lento con la cascara de limón.
2. Cuando la cáscara de limón esté dorada, retírala y añade las semillas de anís.

3. Apaga el fuego, manteniendo el Aceite de Oliva Virgen Extra hasta que se enfríe.
4. Añade el AOVE, el vino blanco y la harina en un bol, mezcla los ingredientes, y déjalos reposar durante 30 minutos.
5. Extiende la masa con un rodillo, hasta que quede fina, y córtala en cuadrados de 4 o 5 centímetros.
6. Dale forma a cada pestiño, doblando dos puntas opuestas hacia el centro y uniéndolas con una gota de agua.
7. Pasados 30 minutos, fríelos por ambos lados en AOVE abundante y muy caliente.
8. Escurre bien los pestiños y, sin esperar a que se enfríen, espolvoréalos con azúcar.