



## PESTIÑOS



### INGREDIENTES:

- 1 kg. de harina mezclada al 10% con harina recia.
- 200 ml. de aceite de oliva virgen extra.
- 220 ml. de vino fino.
- La piel de un limón.
- Sal.
- Aceite de oliva virgen extra para freír.

### ELABORACIÓN:

- 1.- Calentar el aceite de oliva con la piel de limón y dejarlo enfriar.
- 2.- En un bol grande, agregamos el aceite frío, el vino y un poco de sal. Movemos e incorporamos la harina hasta conseguir una masa que se pueda trabajar con el rodillo. La dejamos reposar 15 minutos.
- 3.- Con ayuda de un rodillo hacemos pequeños cuadrados, uniendo dos picos y freímos.
- 4.- Los pasamos por azúcar y canela (cuando estén calientes) o bien por una mezcla de miel rebajada con un poco de agua o almíbar.

### CONSEJOS:

La harina utilizada se consigue con una mezcla de harina de pan, con harina poco refinada, es decir harina de grano grueso. La cantidad de harina es aproximada, dependiendo de la dureza (contenido en gluten), se necesitará más o menos.

Se puede añadir a los ingredientes: 10 gr. de canela molida, 10 gr. matalahúva o anís, 10 gr. de sésamo o ajonjolí y 2 ó 3 clavos.

Hay que freír con aceite a fuego moderado, controlando en cada momento la intensidad del calor.

Se le puede añadir a la mezcla, harina de almendras o bien trocitos de almendra.

Para conservarlos mejor introducirlos en un recipiente cerrado.