

REBOSTERIA REGIONAL ESPANYOLA

Valencia

'Congrets'. Preneu nota dels ingredients: 180 grams d'oli d'oliva, 90 grams d'anís o cassalla i 450 grams de farina. Amb la pasta resultant de la barreja s'elaboren rosquilles que després s'aplanen. Es fiquen uns 10 minuts al forn i se'ls s'empolvora sucre. ¡Llestos!

5.2.1. Borrachuelos

Ingredientes

- 250 ml de aceite de oliva
- 2 g de sésamo
- 100 ml de vino blanco seco
- 50 ml de zumo de naranja amarga
- Aceite para freír
- Azúcar lustre
- 1 cáscara de naranja
- 5 g de matalahúva
- 100 ml de vino dulce
- 350 g de harina
- 500 g de miel

Elaboración

1. Calienta el aceite con la cáscara de naranja.
2. Deja enfriar y retira la naranja.
3. Mezcla el aceite con el sésamo, la matalahúva, los vinos, el zumo de naranja y por último la harina hasta conseguir una pasta lisa. Déjala reposar 30 minutos.
4. Estírala con un rodillo sobre la mesa enharinada.
5. Corta la masa en cuadrados.
6. Junta las puntas de los cuadrados y fríe en abundante aceite. Escúrrelos bien.
7. Calienta la miel con 250 ml de de agua y sumerge en ella por unos instantes los borrachuelos.
8. Escúrrelos y pásalos por azúcar lustre.



Fig. 5.1.
Borrachuelos.

5.6.1. Buñuelos de plátano



Ingredientes

- 5 plátanos
- 125 g de huevos
- 175 g de harina
- 100 ml de leche
- 15 g de impulsor

Elaboración

1. Separa las yemas de las claras.
2. Bate las yemas y monta las claras a punto de nieve.
3. Mezcla las yemas con las claras y la harina tamizada con el impulsor.
4. Pela los plátanos, córtalos a rodajas y sumérgelos en la pasta.
5. Con las puntas de los dedos, coge los plátanos cubiertos de pasta y fríelos en abundante aceite.
6. Una vez fritos, escúrrelos y pásalos por azúcar lustre.

5.16.1. Canutillos de crema

Ingredientes

- 100 g de huevos
- 150 g de mantequilla
- Ralladura de limón
- Sal
- Azúcar glas
- 350 g de harina
- 75 g de azúcar
- 100 ml de agua
- Crema pastelera

Elaboración

1. Prepara la masa: mezcla la harina con los huevos, la mantequilla pomada, el azúcar, la ralladura de limón y el agua, y trabaja la masa hasta que quede homogénea.
2. Estírala bien fina y envuelve con ella los moldes en forma de cilindros.
3. Fríe los cilindros en aceite abundante, escúrrelos y déjalos enfriar.
4. Con una manga pastelera, rellénalos de crema. Espolvorea los canutillos de crema con azúcar glas.

5.13.1. Churros o porras

Ingredientes

- 1 l de agua o leche
- 1 kg de harina
- 10 g de sal
- 150 g de aceite

Elaboración

1. Pon el agua con el aceite y la sal a calentar. Cuando empiece a hervir, mezcla la harina de golpe y remueve con fuerza hasta que se absorba.
2. Llena una manga pastelera o el recipiente ex profeso y escudilla en aceite bien caliente.
3. Cuando estén fritas, escúrrelas y espolvoréalas con azúcar. Se suelen tomar con chocolate caliente a la taza.

5.4.1. Freisuelas

Ingredientes

- 1 l de leche
- 200 g de huevos
- Harina
- Azúcar
- Sal

Elaboración

1. En un cuenco, bate los huevos con un pellizco de sal.
2. Añade la leche y sigue mezclando. Después añade harina hasta conseguir una mezcla homogénea.
3. Pon al fuego una sartén con un poco de aceite.
4. Fríe la pasta a cucharadas y dales la vuelta. Cuando estén doradas, retíralas y espolvoréalas con azúcar.



5.5.1. Greixonera

Ingredientes

- 500 ml de leche
- 3 ensaimadas
- 200 g de huevos
- 50 g de azúcar
- Canela en polvo
- Piel de medio limón
- Grasa de cerdo

Elaboración

1. Hierve la leche con la piel de limón.
2. Cuela la leche y añade las ensaimadas, y remueve para deshacerlas.
3. En un bol aparte, mezcla los huevos con el azúcar.
4. Vierte los huevos con el azúcar en la leche y remueve bien.
5. En una cazuela de barro untada de grasa de cerdo, vierte el preparado anterior.
6. Hornea a 160 °C hasta que cuaje.
7. Cuando esté frío, espolvorea con canela en polvo y sirve cortado.



Fig. 5.28.
Paparajotes.

5.14.2. Paparajotes

Ingredientes

- Hojas de limonero limpias
- 100 g de leche
- 100 g de huevos
- 110 g de harina
- Raspadura de 2 limones

Elaboración

1. Mezcla la leche con la harina, la raspadura y los huevos procurando que no queden grumos.
2. Calienta el aceite de la freidora.
3. Sumerge las hojas de limonero una a una en la pasta preparada y fríelas. El resultado es medio crujiente, medio blando y de color dorado.
4. Rebózalas en azúcar y sírvelas tal cual. Cada comensal sacará la hoja de limonero y comerá la pasta.

5.11.1. Perrunillas

Ingredientes

- 400 g de manteca de cerdo
- 100 ml de aguardiente
- 5 g de canela en polvo
- 300 g de huevos
- 550 g de azúcar
- Harina

Elaboración

1. En un bol, mezcla la manteca blanda con el azúcar y remueve bien.
2. Añade las yemas de los huevos, el aguardiente, 450 g de azúcar, la canela y la cantidad de harina que admita hasta conseguir una pasta uniforme que no se pegue en las manos.
3. Forma las perrunillas con las manos espolvoreadas de harina y dispón-las en una lata de horno.
4. Monta las claras a punto de nieve con el azúcar restante.
5. Pon una cucharada de claras encima de cada perrunilla y hornea a 200 °C, 25 minutos aproximadamente.
6. Sirve las perrunillas frías.

5.2.2. Polvorones

Ingredientes

- 400 g de manteca de cerdo
- 500 g de harina de almendra
- Canela en polvo
- 400 g de azúcar lustre
- 1.000 g de harina floja
- Raspadura de limón

Elaboración

1. Tuesta ligeramente la harina y la almendra en el horno y déjalas enfriar.
2. Añade la grasa de cerdo y el azúcar tamizado y mezcla.
3. Estira la masa con un rodillo en la mesa espolvoreada de harina.
4. Corta con un cortapastas redondo de 3 cm de diámetro y hornea a 170 °C.
5. Espolvorea generosamente de azúcar lustre.

5.12.3. Tarta de Santiago



Fig. 5.24.
Tarta de Santiago.

Ingredientes

- 200 g de harina de almendras
- 200 g de huevo
- 200 g de azúcar
- 75 g de mantequilla
- 50 g de harina
- Masa quebrada
- Azúcar lustre

Elaboración

1. Forra un molde redondo de 2-3 cm de altura con la pasta brisa.
2. Pon los huevos y el azúcar en la batidora. Cuando el batido esté bien firme, añade la mantequilla fundida y la harina.
3. Vierte la masa dentro de la tartaleta de pasta quebrada y hornea a 180 °C hasta que adquiera un color dorado. Ten en cuenta que la base es difícil de cocer por la humedad que le da el relleno.
4. Enfría las tartaletas.
5. En el momento de servir, espolvorea la superficie con azúcar glas sobre una plantilla en forma de cruz de Santiago.

5.7.2. Sobaos pasiegos

Ingredientes

- 150 g de huevos
- 250 g de azúcar
- 250 g de mantequilla
- Ralladura de un limón
- 5 g de impulsor
- 250 g de harina

Elaboración

1. Trabaja la mantequilla pomada con el azúcar.
2. Añade los huevos batidos, la ralladura de limón y al final la harina tamizada con el impulsor.
3. Vierte en moldes que habrás preparado con papel de cocción dándoles forma cuadrada.
4. Hornea a 180 °C unos 20 minutos.



5.17.2. Sopas dulces

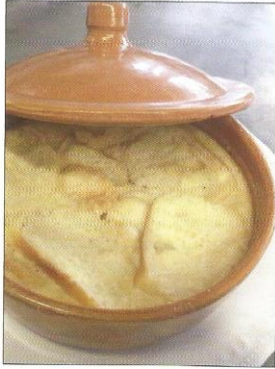


Fig. 5.33.
Sopas dulces.

Ingredientes

- 1 l de leche
- 150 g de azúcar
- 200 g de harina de almendras
- 1 rama de canela
- Pan seco

Elaboración

1. Hierva la leche con la canela.
2. Mezcla el azúcar con las almendras.
3. Corta el pan a rebanadas finas y dispón una capa en una cazuela de barro.
4. Cubre con una capa de azúcar y almendras. Dispón encima otra de pan y otra de azúcar, alternando de esta manera varias capas.
5. Rocía con la leche colada y hornea a 200 °C unos 25 minutos hasta que quede dorado.

5.8.2. Torrijas

Ingredientes

- Pan del día anterior
- 1 l de leche
- 150 g de azúcar
- Azúcar lustre
- Canela molida

Elaboración

1. Corta el pan a rebanadas.
2. Hierva la leche con 50 g de azúcar y la canela en rama.
3. Cuela la leche y déjala enfriar.
4. Moja las rebanadas de pan en la leche, escúrrelas un poco y fríelas en abundante aceite.
5. Prepara un almíbar cociendo 100 g de azúcar con 75 g de agua, sumerge en él las torrijas una vez fritas y escúrrelas.
6. Finalmente, pasa las torrijas por azúcar lustre y canela molida.

Melindro (soletillas)

12 ous
400 grams de sucre
480 grams de farina fluixa
1 culleradeta d'extracte de vainilla
sal
sucre glas per a empolsar

Elaboració

- Preescalfa el forn a 180°C
- Separa les clares dels rovells
- Bat els rovells amb 2 cullerades de sucre i l'extracte de vainilla fins obtenir una barreja blanquinosa i escumosa.
- Munta les clares amb un pessic de sal i la resta del sucre fins que estiguin ben fermes
- Incorpora amb cura les clares a la barreja anterior, amb l'ajuda d'una espàtula i moviments envoltants.
- Afegeix la farina, tamisada, a poc a poc i segueix barrejant amb cura.
- Aboca la massa en una màniga pastissera, amb boquilla rodona i llisa i forma línies d'uns 8cm sobre la safata del forn, folrada amb paper vegetal. Procura que les línies estiguin separades entre si, perquè en el forn s'expandeixen

Empolvora sucre glacé per sobre de la massa i s'enforna durant 10-12 minuts a 180°C.

Torrijas

Recepta aportada per en Francisco Torner (Patxi), professor d'iniciació professional de l'Es Guillem Colom Casasnovas

Ingredients / Ingredientes

1 barra de pa (millor si és del dia abans) / *1 barra de pa (mejor si es del dia anterior)*

Llet / *Leche*

Ous / *Huevos*

Sucre / *Azúcar*

Canyella en pols / *Canela en polvo*

Oli / *Aceite.*

Preparació :

- 1.-Encalentir la llet fins que sigui lleugerament tèbia.
- 2.- Tallar el pa a llesques gruixades (aprox. dos dits)
- 3.- Remullar el pa dins la llet, que que quedi ben humit.
- 4.- Batre els ous y pasar-hi el pa.
- 5.- Fregir el pa dins l'oli ben calent.
- 6.- Dins un bol mesclar el sucre i la canyella.
- 7.- Escorrer el pa , i un cop eliminat d'oli sobrant el passarem per la mescla de sucre i canyella.

Preparación:

- 1- *Calentar la leche hasta que quede tibia.*
- 2- *Cortar el pan en rebanadas gruesas (unos dos dedos)*
- 3- *Meter el pan en la leche hasta que quede blando, bien mojado.*
- 4- *Batir los huevos y pasar las rebanadas por ellos.*
- 5- *Calentar el aceite e ir friendo las rebanadas de pan.*
- 6- *Mezclar en un bol azúcar y canela.*
- 7- *Ecurrir las torrijas fritas i pasarlas por el azúcar y canela (vuelta i vuelta.)*

TOCINILLOS

Ingredients:

400 grams de rovells d'ou

400grams de sucre

200grams d'aigua.

Elaboració.

Batre (sense emulsionar) els rovells d'ou.

Dins un altre recipient duur a ebullició el sucre i l'aigua, aturar enseguida que arranqui a bollir.

Mesclar el xarop als rovells a poc a poc (amb el líquid encara calent)

Pasar la mescla resultant per un xino .

Folrrar els motlos amb xarop i omplir amb el preparart anterior.

Cuoure al vapor 10/15 minuts (si no es possible fer-ho es pot fer dins el forn al bany maria , però l'agiua no ha de bollir) .

Un cop freds d'esmoldar , submergint els motlles dins aigua calenta

CARQUIÑOLIS



INGREDIENTES	PREPARACIÓN	
Harina 200gr Azúcar lustre 150g Huevo entero 75g Yema 15g Impulsor 10g Ralladura de limón 1u Canela en polvo 1g Almendra cruda c/piel 150g	Mezclar todos los secos: harina de pastelería, azúcar lustre, impulsor y canela. Incorporar el huevo entero batido junto con las yemas y mezclar hasta obtener una masa compacta. Picar en dos o tres trozos cada almendra cruda con piel e incorporar a la masa. Aromatizar con ralladura de limón e integrar. Hacer un rulo con la masa de unos 20 centímetros y dejar reposar entre 20 y 30 minutos a temperatura ambiente. Transcurrido el tiempo de reposo, hornear a 160 grados durante 30 minutos. Enfriar ligeramente y laminar los rulos en rodajas finas con ayuda de un cuchillo de sierra. Disponer a secar al horno a 140 grados durante unos 8/10 minutos.	
TÉCNICAS DE COCCIÓN	TÉCNICAS VARIAS	FOTO
1 Hornear 2 Secar 3 4 5	1 Aromatizar 2 Laminar 3 4 5	
LO QUE NO SE DEBE DE HACER -No trabajar demasiado la masa, sólo lo necesario para integrar los ingredientes para evitar desarrollar el gluten.	PRECAUCIONES A TENER EN CUENTA -Rendimiento de la receta: para dos rulos.	

Jordi F. | 1-10-08
ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES

Para cuatro personas

1 litro de leche
½ rama de canela
125 gr. de azúcar
150 gr. de arroz
la cascara de medio limón
canela molida

Pon a hervir la leche con el palo de canela y las cáscaras de limón. Cuando empiece a hervir añade el arroz lavado y deja cocer lentamente durante 20 minutos removiendo de vez en cuando. Añade el azúcar y sigue cocinando lentamente durante otros quince minutos más hasta que obtengas una textura cremosa. Reparte en recipientes individuales y espolvorea con un poco de canela molida.