

RECETAS ASEMIEL

Pestiños con miel

Ingredientes (para 6 personas)

- 500 gr. de harina
- 1 vaso y medio de vino dulce, tipo moscatel, jerez o similar
- 1 huevo, piel de limón...
- 1 vaso de agua de aceite virgen extra de oliva suave (arbequina)
- 1 cucharada sopera de anís en grano
- 250 gr. de miel de milflores o de tomillo
- abundante aceite virgen extra de oliva para freír
- un pellizco de sal

Tiempo de elaboración: **30 minutos**

Elaboración

Calentar en una sartén el vaso de agua de aceite, sin que se queme, añadir la piel del limón, dejarla freír unos instantes, retirar del fuego y añadir los granos de anís. Dejar enfriar y colar.

Poner la harina en un bol y hacer un hueco en el centro, añadir el huevo, un poco de sal, el vino, el aceite aromatizado y ya frío y dos cucharadas de miel. Amasar bien hasta conseguir una masa compacta y dejar reposar durante 1 hora.

Pasado este tiempo, estirar la masa con el rodillo, hasta conseguir 1 cm. de grosor aproximadamente. Cortar la masa en cuadrados de 6-8 cm. de lado y unir dos de las puntas, formando una especie de pañuelo.

Freír en abundante aceite muy caliente. Rociar los pestiños con la miel (si está muy espesa puede fluidificarse calentándola al baño de María) y servirlos.

