
Pestiños Caseros al Vino Blanco en Rama Gran Pedro (Recetas de cocina)

18, abril



¡Hola! Una receta típica en Semana Santa son los Pestiños Caseros, hoy te explicamos paso a paso como realizar unos Pestiños Caseros utilizando nuestro Vino Blanco en Rama Gran Pedro y nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra La Aurora.

Antes de seguir, te dejamos todas las recetas que ya tenemos publicadas en nuestro blog, por si alguna es de tu interés:

1. [Ensalada de tomate con Vinagre Dulce al Pedro Ximénez Reserva](#)
2. [Espaguetis con ajo, guindilla y Aceite de Oliva Virgen Extra Bona Dea](#)
3. [Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez](#)
4. [Carrilleras de cerdo al vino blanco Amontillado Amanecer](#)
5. [Peras al Vino Tinto Joven Llanos de Palacio](#)
6. [Fresas al Pedro Ximénez Solera 1981](#)
7. [Salmorejo Cordobés con Aceite de Oliva Virgen Extra La Aurora](#)
8. [Pollo al Vino Blanco](#)
9. [Solomillo de cerdo al Vino Tinto](#)
10. [Cupcakes al Pedro Ximénez](#)
11. [Pollo al Vermut](#)
12. [Mejillones al Vino Blanco](#)

Ingredientes

1. 500 gramos de harina común.
2. 100 mililitros de Aceite de Oliva Virgen Extra (**Puedes utilizar nuestro AOVE La Aurora comprándolo aquí en el formato que más te interese**).
3. 100 mililitros de Vino Blanco (**Puedes comprar nuestro Vino Blanco en Rama Gran Pedro haciendo clic aquí**).

-
4. 100 mililitros de zumo de naranja.
 5. Un trozo de cáscara de naranja.
 6. Ralladura de cáscara de limón.
 7. Una cucharadita de anís en grano (Matalahúga).
 8. Un sobre de gasificante (Compuesto de acidulante y bicarbonato, conocido comúnmente como "tigre").
 9. 50 mililitros de anís.
 10. Aceite de Oliva Suave para freír (Puedes utilizar el mismo que para hacer la masa).
 11. Una pizca de sal.
 12. Azúcar y canela para emborrizar los pestiños.

Preparación

1. En una sartén añadimos los 100 ml de AOVE, le añadimos el anís en grano y la cáscara de naranja. Lo cocinamos para aromatizar el aceite durante unos minutos removiendo la mezcla cada cierto tiempo.
2. Después de unos minutos, el AOVE ha absorbido los aromas del anís y la naranja, lo apartamos del fuego y dejamos que se temple.
3. A continuación, vertemos en un bol: el vino blanco, el zumo de naranja, los 50 ml de anís y la ralladura de cáscara del limón. Añadimos también el AOVE que habíamos dejado templar con la ayuda de un colador para evitar que las pepitas caigan a la mezcla.
4. En otro bol, vertemos la harina, la pizca de sal (mejor quedarse corto que pasarse), y el sobre de gasificante. Lo mezclamos todo con la ayuda de una cuchara.
5. Volvemos al bol donde teníamos la mezcla líquida compuesta por: el vino blanco, el zumo de naranja, el anís, la ralladura de limón, el AOVE aromatizado y lo removemos bien para que se mezcle todo. A continuación, añadimos el total de la harina a este bol y empezamos a remover hasta que la harina absorba los líquidos y se convierta en una masa. Nos ayudamos de una espátula de cocina para que nos resulte más fácil.
6. Cuando este todo bien integrado, terminamos de amasar con las manos, para pasar a continuación a una mesa. Durante 10 minutos debemos seguir amasando con las manos hasta conseguir una masa lisa y elástica. A continuación, dejamos reposar la masa durante 30 minutos en un bol cubierto por un film a temperatura ambiente.
7. Pasado este tiempo, sacamos la masa del bol y la extendemos en una mesa de trabajo, ayudándonos con un rodillo, hacemos una plancha fina.
8. A continuación, cortamos la masa en cuadraditos, utilizando un cuchillo o un cortador de pizza.
9. Para hacer cada pestiño, estiramos cada cuadradito con el rodillo para que quede más fino, luego

juntamos dos de sus puntas bien, haciendo la figura de un rombo, debemos hacer que las puntas queden bien juntas para que no se separen al freír, y estiramos un poco de las otras dos. Hacemos lo mismo con el resto de la masa para hacer todos nuestros pestiños.

10. Mientras, ponemos una sartén con AOVE, cuando esté caliente, añadimos los pestiños para freírlos, le damos vueltas por ambos lados hasta que cojan un color dorado.

11. Una vez han cogido el color deseado, lo sacamos y lo ponemos en un plato con papel absorbente para que recoja el aceite sobrante.

12. Por último, vertemos en un plato azúcar y canela, vamos emborizándolo bien cada pestiño que aún debe estar un poco caliente para que pueda absorber esta mezcla y emplatamos.

Pestiños Caseros al Vino en Rama Gran Pedro, una receta elaborada, pero que merece mucho la pena por el resultado final. Deliciosos.

Para que te resulte más fácil, te dejamos un vídeo tutorial de Dalicia's Recetas, te recomendamos suscribirte a su canal para no perderte ninguna de sus recetas [haciendo clic aquí](#). Esperamos que te haya resultado útil. ¡Un saludo!

Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios