

Dificultad: media
Preparación: 30 minutos
Cocción: 30 minutos

Tarta de nuez

Ingredientes para 8 personas

8 huevos
500 g de azúcar
200 g de mantequilla
1/2 copa de coñac
1/2 copa de anís
1 base de hojaldre
1 kg de nueces peladas

Para el almibar:

100 g de azúcar
1 cucharada de coñac
1 vaso de agua

El vino

Servir con un Fondillón, vino dulce de la D.O. Alicante, o con un Oloroso dulce (V.O.S.).

Se baten los huevos y se mezclan con la mantequilla derretida. Se incorpora el azúcar y se trabaja la mezcla. Finalmente, se muelen las nueces y se agregan a la mezcla con el coñac y el anís. Se forra un molde con la base de hojaldre. Se pincha el hojaldre con un tenedor y se hornea. Cuando empiece a dorarse, en unos 10 minutos, se retira y se rellena con la mezcla anterior. Se colocan unas nueces para decorar y se vuelve a introducir en el horno a 170° hasta que la mezcla cuaje, unos 15 minutos. Mientras, se prepara un almibar con el azúcar, el agua y el coñac. Se retira la tarta del horno y se pinta la superficie con el almibar.

Es preferible dejar reposar la tarta 1 hora antes de servirla para que no esté muy caliente. Con los restos del hojaldre se puede decorar la tarta: se dibuja una hoja de nogal, se pinta con huevo y se pone sobre la tarta rellena antes de hornearla.



Dificultad: **baja**
Preparación: 15 minutos
Cocción: 10 minutos

Tortilla de manzana

Ingredientes para 4 personas

4 huevos
6 manzanas
100 g de mantequilla
2 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de canela
1 cucharada de pan rallado

El vino

Servir con un vino dulce de la D.O. Navarra o D.O. Málaga, a base de moscatel.

Se pelan las manzanas, se cortan en gajos y se les quita el corazón con un vaciador o un cuchillo. Se ponen en un cazo con una cucharada de mantequilla, medio vaso de agua y una cucharadita de canela. En cuanto estén tiernas, se añade el azúcar y, cuando esté todo bien ligado, se agrega el pan rallado. Se remueve para que se reparta uniformemente y se añaden los huevos batidos. En una sartén con un poco de mantequilla, se cuaja la mezcla como si se tratara de una tortilla.

Se puede "emborrachar" la tortilla con un poco de aguardiente de manzana, que se añade al sofreír las manzanas.



Dificultad: **media**
Preparación: 25 minutos
Cocción: 40 minutos

Pastel de queso Afuega'l Pitu blanco

Ingredientes para 4 personas

100 g de queso Afuega'l Pitu
blanco
300 g de requesón
100 g de pasas
1 copa de aguardiente de sidra
6 huevos
125 g de mantequilla
75 g de harina
75 g de azúcar
Ralladura de 1 limón
2 claras de huevo

El vino

Servir con un vino dulce de la
D.O. Jumilla, de monastrell, o un
mataró de la D.O. Añella, ambos con
un paso por madera.

Se ponen las pasas a remojar con el aguardiente. Se baten los huevos y el azúcar hasta que blanqueen. Se añaden a la mezcla la harina, la mantequilla, el queso, la ralladura de limón, el requesón y las claras a punto de nieve. Se remueve todo hasta obtener una masa ligera y esponjosa. Se añaden las pasas escurridas de aguardiente.

Se engrasa un molde con mantequilla, se espolvorea un poco de azúcar por encima y se vierte la masa con las pasas. Se cuece a horno fuerte hasta que esté listo, unos 40 minutos. Se comprueba el punto de cocción con una aguja. Cuando la aguja salga limpia es que está cocido. Se extrae del horno, se deja reposar y se desmolda en frío.

Si se espolvorean las pasas con harina se evitará que se vayan al fondo del molde.



Dificultad: media
Preparación: 20 minutos
Cocción: 10 minutos

Ingredientes para 4 personas

300 g de almendras picadas
300 g de azúcar
4 claras de huevo
Ralladura de 1 limón
1 cucharadita de canela

El vino

Servir con un vino dulce joven con
D.O. Montilla o D.O. Jerez,
elaborados con Pedro Ximénez.

Almendrados

Se prepara una masa con las almendras y las claras de huevo. Para ello se van echando las claras a la almendra a medida que la masa las vaya admitiendo. Se reserva una pequeña cantidad de clara para después. Cuando se tenga una pasta fina se incorpora el azúcar, se remueve con la espátula y se perfuma con el limón y la canela. Se añade más clara de huevo hasta que la pasta, aun sin ser muy espesa, permita moldearla con las manos. Se unta con mantequilla una fuente para hornear. Se da forma a los almendrados con un vaso o una copa y se colocan en la fuente. Se cuecen a horno fuerte hasta que queden dorados. Es preciso controlar muy bien la cocción para que no se quemen.

Si la pasta queda demasiado clara, se añade almendra y azúcar en la misma proporción. Si por el contrario es demasiado espesa, se disuelve con una clara más.



Dificultad: alta
Preparación: 1 hora
Cocción: 30 minutos

Carbayones

Ingredientes para 4 personas

1/2 kg de pasta de hojaldre
100 g de almendra molida
100 g de mantequilla
6 huevos
1 copa de licor de manzana
1/2 kg de harina
1/2 kg de azúcar
Zumo de medio limón
1 tacita de agua
1 tacita de azúcar

El vino

Sírvase con una Mistela dulce de la D.O. Terra Alta o con un Vino Rancio con D.O.Ca. Priorat.

Para preparar el relleno se baten las yemas con el azúcar hasta que blanqueen. Aparte, se baten las claras a punto de nieve y se añaden tres cucharadas de azúcar. Se mezclan las claras y las yemas y se agrega la almendra. Se remueve todo con suavidad. Se echan a la masa seis cucharadas de harina en forma de lluvia, la mantequilla fundida y la copa de licor de manzana, con mucho cuidado. Se mezcla todo con la espátula procurando que la masa no pierda el aire.

Se extiende la masa de hojaldre y se corta en porciones. Se forran con ella unos moldes alargados. Se añade el relleno por encima y se introducen los *carbayones* en el horno precalentado a 180° hasta que se doren, una media hora. Se prepara un almibar con el agua, el azúcar y el zumo de limón. Se dejan enfriar los *carbayones*, se desmoldan y se decoran con el almibar.

Se pueden utilizar distintos tipos de licor para conseguir diferentes sabores. Una vez se enfrían los *carbayones*, se pueden bañar con crema.



Dificultad: media
Preparación: 25 minutos
Cocción: 10 minutos

Frixuelos

Ingredientes para 4 personas

4 huevos
1 l de leche
250 g de harina
1 taza de azúcar
1 poco de mantequilla
Sal

El vino

Servir con un vino dulce de moscatel
con D.O. Málaga o un Fondillón joven
con D.O. Alicante.

Se mezcla la harina con un poco de sal. Se añaden los huevos de uno en uno, a medida que la harina los vaya absorbiendo. Se vierte la leche poco a poco, removiendo continuamente con la espátula. Cuando se consiga una mezcla homogénea bastante líquida, se deja reposar durante 1 hora.

Se calienta una sartén antiadherente y se unta con un poco de mantequilla. Cuando esté bien caliente, se echan porciones de la mezcla con ayuda de un cucharón (la cantidad justa para llenar la base de la sartén). Se da un vaivén a la sartén y se deja que se doren por un lado. Se les da la vuelta y se doran por el otro lado. Se frien las demás porciones hasta que se termine la pasta. Cuando estén fritos los *frixuelos* se espolvorean con azúcar, se riegan con un poco de aguardiente caliente y se flambean.

Si la masa queda con grumos, se pasa por la batidora. Se conseguirá la textura adecuada cuando al levantar el líquido con la espátula, caiga como una cinta, fluida pero continua.



Dificultad: alta
Preparación: 30 minutos
Cocción: 30 minutos

Boroña preñada

Ingredientes para 4 personas

Para la boroña:

1 kg de harina de maíz
Agua
Sal
1 tacita de aceite de oliva

Para el relleno:

2 chorizos
100 g de jamón
100 g de tocino

El vino

Servir con un vino tinto con crianza,
elaborado con cabernet, de las
D.O. Navarra, Costers del Segre
o Penedès.

Se calienta el agua hasta que esté templada y se disuelve en ella la sal. Se añade a la harina y se trabaja para hacer la masa. Cuando ya no se pegue a los dedos, se tapa y se deja reposar 1 hora. Se unta un molde con aceite y se extiende en él la boroña. Se colocan por encima en el centro el jamón, el tocino y el chorizo cortados a trozos pequeños. Se hornea a fuego suave hasta que esté cocida la masa, media hora aproximadamente.

Este plato, típico de la Pascua asturiana y de todas las romerías veraniegas, también puede "preñarse" con sardinas o truchas.

