NUESTRAS RECETAS

BORRACHUELOS CON AGUARDIENTE DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)

INGREDIENTES:

- 500 gr de harina
- 70 gr de azúcar
- 1 Vaso de aceite de oliva
- Ajonjolí o sésamo
- Matalahúva
- 2 Naranjas
- 1 Limón, la piel
- Copa de vino moscatel de Málaga
- 1 Copa de Aguardiente de Orujo Panizo

PREPARACIÓN:

En una sartén ponemos a calentar el aceite a fuego medio, y en el freímos la piel de limón y la piel de naranja, dejamos que se haga ligeramente sin que se quemen, añadimos el ajonjolí y la matalahúva con el aceite ya fuera del fuego, sin dejar que se frían demasiado.

Quitamos las cascaras de la naranja y el limón y colamos el aceite con un colador para recoger la matalahúva y el ajonjolí.

En un bol grande agregamos el zumo de las dos naranjas, el vaso de vino moscatel y la copa de Aguardiente de orujo PANIZO. Removemos bien lo anterior y agregamos la matalahúva y el ajonjolí, mezclándolo bien.

Añadimos la harina muy lentamente, y vamos amasando con una cuchara de palo hasta que usemos las manos, hasta formar la masa de borrachuelas. Enharinamos la mesa de trabajo y seguimos amasando hasta conseguir una masa fina con la que iremos formando bolas.

Lo mejor es usar un rodillo que en Málaga se utiliza para hacer los borrachuelas, es un rodillo estriado, que va dejando el dibujo y que se aprecia en los borrachuelas una vez fritos. Si no tenemos tal rodillo, podemos utilizar para hacer el dibujo un tenedor pequeño.

Doblamos y juntamos los bordes con un tenedor.

Damos forma con las manos y freímos en abundante aceite de oliva por ambos lados, hasta que estén dorados.

Sacamos y ponemos sobre papel absorbente de cocina, para quitarle el exceso de aceite.

Una vez templados, pasamos por azúcar y listos para servir. Hay que los pasa por miel liquida (bañados), que también

es muy típico en Málaga, y rellenos de crema de batata, de cabello de ángel o crema pastelera.