



## Pestiños

### Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 150 ml de *Vino blanco*
- 200 ml de *Aceite de oliva*
- 500 g de *Harina de trigo*
- 250 g de *Miel*
- 50 g de *Azúcar*

### Preparación

#### Paso 1 - Preparación de la masa

Primero, mezclo 500 gramos de **harina de trigo** con una pizca de sal en un bol grande. En una sartén, caliento 200 mililitros de **aceite de oliva** junto con una cáscara de limón para aromatizarlo. Una vez que el aceite está caliente, retiro la cáscara de limón y vierto el aceite sobre la harina. Con una cuchara de madera, mezclo bien hasta formar una masa arenosa. Este paso es fundamental para lograr una textura adecuada en los pestiños.

#### Paso 2 - Incorporación del vino

A continuación, añado 150 mililitros de **vino blanco** a la mezcla de harina y aceite. Amaso bien con las manos hasta obtener una masa homogénea y suave. Si noto que la masa está demasiado seca, agrego un poco más de vino blanco, cucharada a cucharada, hasta conseguir la consistencia deseada. Dejo reposar la masa durante unos 30 minutos, tapada con un paño limpio, para que los ingredientes se integren bien y la masa adquiera elasticidad.

#### Paso 3 - Formado de los pestiños

Enharino ligeramente una superficie de trabajo y estiro la masa con un rodillo hasta que tenga un grosor de aproximadamente 3-4 milímetros. Con un cuchillo afilado, corto la masa en cuadrados de unos 5x5 cm. Luego, doblo cada cuadrado por la mitad en diagonal y presiono ligeramente los bordes para sellarlos. Este paso requiere un poco de paciencia y cuidado para asegurar que todos los pestiños tengan un tamaño uniforme y se frían de manera homogénea.

#### Paso 4 - Freído de los pestiños

Caliento abundante **aceite de oliva** en una sartén profunda hasta que esté bien caliente, pero sin que llegue a humear. Frío los pestiños en pequeñas tandas, asegurándome de que no se amontonen en la sartén, hasta que estén dorados por ambos lados. Utilizo una espumadera para retirarlos y los coloco sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Este paso es crucial para obtener unos pestiños crujientes y dorados.

#### Paso 5 - Baño de miel



## Recetus - Pestiños

Tu comunidad de cocina  
recetus.com

---

En otra sartén, caliento 250 gramos de **miel** con unas 2-3 cucharadas de agua hasta que la miel esté líquida y caliente. Sumerjo cada pestiño en la miel caliente, asegurándome de que queden bien cubiertos. Coloco los pestiños bañados en miel en una rejilla para que escurran el exceso de miel. Este paso les da a los pestiños su característico sabor dulce y pegajoso.

### Paso 6 - Decoración con azúcar

Una vez que los pestiños estén secos, espolvoro 50 gramos de **azúcar** por encima. Dejo que se enfríen completamente antes de servir para que la miel se solidifique ligeramente y el azúcar se adhiera bien a los pestiños.