

Borratxos

Extremadura

Maria Hurtado Sierra

Ingredients

1 kg de farina
1 got d'oli
2 gots de vi blanc
1 sobre de llevat
2 cullerades de sucre
1 cullerada de canyella
mòlta
1 pela de taronja
licor d'aglà



Preparació

Poseu en un bol la farina, l'oli, el vi i el llevat. Bateu-ho bé i després poseu-ho al marbre. Amb un corró, estireu la massa i talleu-la en forma de triangle. Poseu les puntes doblegades cap endins.

Tot seguit, poseu la paella al foc amb oli i escalfeu-lo per fregir-hi la pela de la taronja. Traieu-la i poseu-hi els borratxos. Un cop fregits, escorreu-los bé. En un plat poseu el sucre i la canyella, i arrebosseu els borratxos amb aquesta barreja.

Finalment, poseu-los en una plàtera i acompanyeu-los amb licor d'aglà. Són típics d'Extremadura.

Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpnl.cat - Pàgina web: www.cpnl.cat