

OREJAS DE CARNAVAL

OREJAS DE CARNAVAL



Hoy vengo a la carga con un postre gallego. Resulta que hace unas semanas una de mis cuñadas me agrego a un grupo de repostería gallega de Facebook en el que me dijo que colgaban unos postres de escandalo. Rápidamente le di a aceptar y le eche un vistazo. Así a priori me impactaron muchísimo las imágenes de los dulces que los usuarios

colgaban, literalmente se me caía la baba con algunas publicaciones. Luego me metí en algunas recetas y la verdad que me llamó mucho la atención la repostería de esta zona, tiene todo muy buena pinta. Contiene recetas muy destacadas de Galicia pero se pueden colgar de cualquier tipo. Os voy a dejar aquí el enlace por si os apetece echarle un vistazo e incorporaros al grupo <https://www.facebook.com/groups/lambonadasdeg Galicia>

La cuestión es que hace unas semanas, durante los días de carnaval, los usuarios de este grupo en concreto empezaron a colgar sus dulces de temporada. Los mas publicadas eran las filloas (lo que aquí conocemos como frixuelos), las flores y las orejas. He de confesar que una repostera asidua como yo nunca antes había visto las orejas y me picó el gusanillo. Empecé a navegar por Google, a ojear diferentes recetas y procedimientos y me animé a hacerlas. Mirando los ingredientes que mas se utilizan, versioné a mi manera la elaboración y me puse manos a la obra. El resultado, espectacular. He de decir que nos encantaron las orejas y creo que se van a convertir en el referente de nuestro carnaval a partir de ahora (y fuera de fechas probablemente también caigan de vez en cuando).

Para entrar un poco en materia os diré que las orejas de carnaval o «orellas de entroido´´ son un postre tradicional tanto de la zona de Galicia como de León. Reciben este nombre porque se les suele dar la forma de oreja a la hora de freírlas, pero al final tampoco tiene mucha importancia, le podemos dar el aspecto que mas nos guste. Se trata de una masa frita compuesta principalmente por harina, manteca, huevo, leche, agua, limón, aceite y canela. En la versión que hoy os traigo he utilizado mantequilla en vez de manteca de cerdo y ralladura de naranja en vez de limón, podéis utilizar lo que mas a mano tengáis. Al final, una vez que les damos la forma a las orejas y las freímos, espolvoreamos un poco de azúcar glass y canela por encima y están de muerte. Os animo a probarlas y que me contéis que tal os han salido ¡Espero que os gusten tanto como a nosotros!

INGREDIENTES

- 500 g de harina de trigo.
- 1 huevo grande o dos pequeños.
- 100 g de mantequilla.
- 100 g de azúcar glass (normal para la thermomix).
- 50 ml de leche entera.
- 50 ml de agua.
- 80 ml de anís.
- Ralladura de naranja.
- Canela y azúcar glass para espolvorear.
- Sal.

DE FORMA TRADICIONAL

Elaborar las orejas de carnaval es muy sencillo. Solo debemos unificar todos los ingredientes hasta conseguir una masa, darle un poco de reposo, estirar y freír. La masa es muy manejable, y una vez que estén en la sartén es dorarlas un poquito nada mas. Con ingredientes básicos del todo vamos a obtener una buena merendola.

ELABORACION

1. En primer lugar comenzamos introduciendo en un bol la mantequilla (a temperatura ambiente), el agua, la leche, la ralladura de naranja, el huevo, el azúcar, el anís y la sal. Con la ayuda de una batidora mezclamos todo bien hasta que no queden grumos.
2. Agregamos la harina y vamos a integrarla bien en la mezcla manualmente hasta obtener una masa homogénea. Es una masa muy manejable, no debería de quedar pegajosa, se trabaja y moldea muy bien. Hacemos una bola con ella, la enfilmamos y la dejamos reposar una hora a temperatura ambiente.
3. Pasado el tiempo de reposo vamos a ir moldeando las orejas. Podemos ir dándoles la forma y friendo todo a la vez. Cogemos

porciones de masa y con la ayuda de un rodillo las estiramos muy finas, como si fueran papel. Cuanto mas finas mas ricas están. La masa no se debería pegar, pero si así fuera podemos utilizar un poco de aceite para estirla y bañar el rodillo. Con la ayuda de un cuchillo o herramienta de cortar vamos ir haciendo formas indefinidas tirando a triangulares, de manera que le podamos dar forma plegando el vértice, aunque la forma tampoco es muy importante, yo al final le acabé dando la que surgió sobre la marcha.

4. Calentamos abundante aceite en una sartén y a temperatura media vamos a ir friéndolas vuelta y vuelta hasta que estén doraditas, se hacen bastante rápido. Como observareis se crean burbujitas en la masa, es totalmente normal. Según las vamos sacando las colocamos sobre papel absorbente para quitar el exceso de aceite y las espolvoreamos con un poquito de azúcar lustre y canela. Recomiendo comerlas el mismo día que es cuando mas sabrosas están. De todas maneras para guardarlas mejor en latas o envases con cierre hermético.

CON THERMOMIX

En tres sencillos pasos vamos a obtener la masa de las orejas. Una vez reposada le damos forma, freímos y espolvoreamos con azúcar y canela.

ELABORACION

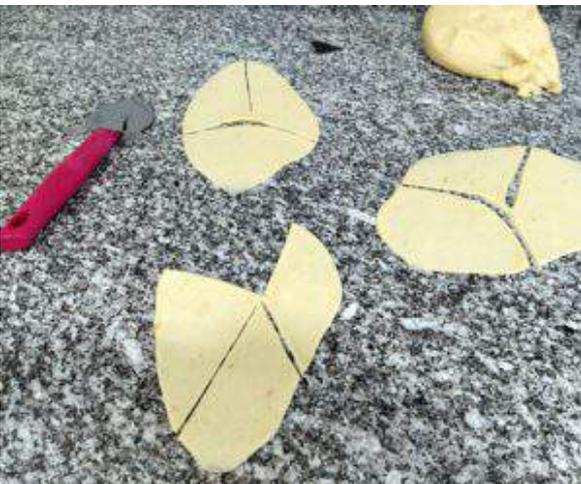
1. En primer lugar introducimos la mantequilla en la Thermomix. Si preferimos usar la manteca de cerdo en vez de mantequilla también nos valdría. Programamos un minuto a 37º en velocidad 2.
2. Añadimos el huevo, el azúcar, la leche, el agua, el anís, la sal y la ralladura de naranja y mezclamos 20 segundos en velocidad 2.
3. Por último agregamos la harina y amasamos en espiga 2 minutos. Una vez lista la masa la volcamos sobre la mesa de trabajo y la

boleamos. Enfilmamos la bola y la dejamos reposar una hora a temperatura ambiente.

4. En el momento en que la masa esta reposada le quitamos el papel film y vamos a darle forma. Veremos que es muy manejable, no es necesario espolvorear harina para estirla pues se trabaja muy bien con ella tal cual está. En caso de utilizar usaríamos aceite tanto para la mesa como para el rodillo. Cogemos pequeñas porciones y las estiramos con el rodillo muy finas, como si fuera papel. Cuanto mas fina sea la masa mas ricas van a estar. Recortamos piezas irregulares tirando a triangulares, de manera que le podamos dar un poco de forma plegando el vértice. De todas maneras la forma no importa mucho, le podemos dar la que mas nos apetezca. Abajo os muestro las fotos del proceso para que os hagáis una idea.
5. Calentamos abundante aceite en una sartén y vamos friendo las piezas vuelta y vuelta hasta que estén doraditas. Se fríen bastante rápido, de manera que podemos ir friendo y estirando masa y recortando todo a la vez. Un truco que leí a una bloguera y que me gusto mucho para que el aceite no se nos requeme y se mantenga limpio es introducir un trozo de piel de naranja o limón dentro mientras cocinamos, cambiándolo por otro en el momento en que se ponga negro.
6. Mientras las piezas están friendo, veremos que se forman burbujitas en la masa. Es normal, es así como deben de quedar. Sacamos las piezas una vez fritas sobre papel absorbente y espolvoreamos en caliente un poco de azúcar lustre y canela por encima. Un buen café y una orejitas hacen una buena combinación para las tardes de carnaval.



Masa de las orejas



Estirado y recorte de las piezas



Fritura vuelta y vuelta

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>