



## Pestiños

### Ingrediente

- 1 ½ kg de harina
- ½ litro de vino blanco
- ½ litro de aceite de oliva virgen extra
- 1 clavo
- Ajonjolí (cantidad al gusto)
- Raspadura de limón
- Sal (al gusto)
- 1 rama de canela

### Preparación

Calienta un vaso de aceite de oliva en una sartén con una rama de canela y la piel de un limón. Fríe a fuego suave para que no se quemem. Retira del fuego, deja enfriar, cuela y vierte el aceite en un cuenco grande.

Añade un vaso de vino, una pizca de sal y algo de harina. Mezcla bien y ve incorporando más harina poco a poco, amasando unos 5 minutos, hasta obtener una masa suave.

Haz pequeñas bolitas y estíralas con un rodillo hasta dejarlas muy finas. Une dos extremos de la masa, presionando bien para que no se abran al freír.

Fríe en abundante aceite de oliva hasta que estén doradas. Escúrrelas sobre papel de cocina y, aún calientes, espolvorea con azúcar y canela.

