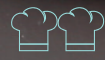




6 pers.



40 min



Intermedio

Tostones

Ingrediente

1 medida de aceite

1/4 kg de harina

1/2 dl de aceite

1/2 dl de vino dulce

1 trozo de corteza de
naranja o limón

50 gr de azúcar

5 gr de canela

Preparación

Fríe la corteza de naranja o limón en aceite y deja enfriar el aceite.

Añade el vino al aceite frío y, una vez retirada la corteza, incorpora poco a poco esta mezcla a la harina.

Amasa durante unos 20 minutos, hasta obtener una masa que no se pegue a las manos, fina y flexible.

Extiende la masa con un rodillo sobre una superficie enharinada.

Corta redondeles con un cortapatatas o molde circular.

Fríe los redondeles en abundante aceite caliente hasta que estén dorados.

Escúrrelos sobre papel absorbente y espolvorea con una mezcla de azúcar y canela.

