

EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

— ROSA MURCIA NAVARRO —

EMPANADILLAS DE BONIATO Y TORTILLAS



Boniato, buniato, moniato o batata son los nombres diferentes que el diccionario de la Real Academia de la Lengua otorga a uno de los ingredientes típicos de nuestra repostería local. La elaboración de zucles es un arte delicado que exige paciencia y máxima atención. En este número, presentamos dos postres o pastas que se acostumbran a servir en las mesas venturreñas y cuya composición y forma de elaboración es casi idéntica. Un café, unas empanadillas de boniato, tortillas y una mistela es una forma excelente de recibir invitados vespertinos en casa.

EMPANADILLAS DE BONIATO

Ingredientes:

- 1 Kg. de harina.
- 1 bote de boniato o, en su defecto, de cabello de ángel.
- 1 vaso y medio de aceite de oliva.
- 1 vaso de aguardiente.
- ½ vaso de mistela.
- ½ vaso de azúcar.
- Ralladura de limón.

En principio, todos los ingredientes del relleno arriba citados (excepto el boniato) se amasan, confeccionándose unas bolas de unos 50-60 gramos. Aplastamos las bolas con un rodillo y colocamos en el centro de cada bola una cucharada de boniato o de cabello de ángel. Procedemos a plegar por los bordes la masa dándole forma de empanadilla y las colocamos en una bandeja de horno. En la bandeja se espolvorean de azúcar las empanadillas y con el horno precalentado a 160º, las cocemos hasta que queden brillantes y doradas. A la hora de servir las empanadillas, su acompañamiento más oportuno puede ser una mistela o un vino dulce.

TORTILLAS

Las tortillas es una variante de dulce o zucle donde se aplican los mismos ingredientes (excepto la mistela) y pasos de elaboración que las empanadillas de boniato. Simplemente, a la hora de hornear las tortillas utilizaremos moldes para darles algunas de las formas tradicionales de la comarca como las tortillas alargadas o en estrella (las más comunes).

Clemente

PIANOS



UN NUEVO IMPULSO AL SERVICIO DEL CLIENTE



Está
disfrutando ya
de sus
INTERESES

Ahorra
en **CajaCampo**
y disfruta tus intereses
por anticipado

No tienes que esperar más. Pon una cantidad a plazo fijo en **CajaCampo** y al momento te llevas lo que quieras. Disfruta los intereses de tus ahorros por anticipado isólo por ahorrar en **CajaCampo!**



**Depósito
Práctico**

Para los que no saben esperar



ESTOS ARTICULOS SE ENTREGAN COMO RENDIMIENTO DE IMPOSICIONES A PLAZO FIJO. NO EXISTE REMUNERACION EN EFECTIVO. ESTOS PRODUCTOS CONSTITUYEN UN RENDIMIENTO EN ESPECIE, A EFECTOS DEL I.R.P.C. PERIODO PROMOCIONAL: DEL 1 DE OCTUBRE DE 2004, AL 31 DE ENERO DE 2005.

 **CajaCampo**
Somos como tú