

EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

BOCAÍLLOS

En este número vamos a hablar de uno de nuestros postres más típicos, los "bocaiillos". Somos muchos los que esperamos impacientemente el día de San José (19 de marzo), para poder deleitarnos con este dulce que necesita una esmerada elaboración.

Ingredientes:

- 6 huevos.
- Medio kilo de pan rallado.
- Cuarto de kilo de azúcar.
- Canela en rama y en polvo.
- Refrescos en sobre de gaseosas (uno por huevo).
- 1 limón rallado.
- 1 naranja.
- 1 litro y medio de agua.
- Aceite de oliva.
- Corteza de naranja.



En principio, se batan los huevos en un recipiente, mientras se va añadiendo una cucharada de azúcar por huevo, la ralladura de limón, un poco de canela y los sobres de refrescos (uno por huevo). Posteriormente, se irá agregando pan rallado hasta que se forme una masa. Esta masa es utilizada para hacer unas "bolitas" a la manera de los buñuelos. En una sartén aparte se habrá calentado aceite para que se frían las "bolas de masa" o "bocaiillos".

Mientras tanto, se calienta un puchero con litro y medio de agua, un cuarto de azúcar, canela en rama y la corteza de una naranja. Una vez caliente, se le añaden los "bocaiillos" y se deja una media hora en el puchero. Ahora ya sólo falta sacarlos y esperar hasta San José. ¡Paciencia!

ROSA MURCA NAVARRO

Restaurante **Hostal**
VENTA MORINO
«VENTA MORINO»
José M.^a Yaves Nohalés

RESTAURANTE
PENSION

C/. Lepanto, 9 - Telef. 218 51 77
46310 VENTA DEL MORO (Valencia)

Bar **HOGAR**
DEL
PRODUCTOR

Extenso surtido en
TAPAS DE COCINA
Café, café, café,
¡qué café!

Las Cruces, 42
VENTA DEL MORO