

# EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

## TURRONCILLO DE FIDEOS DE LAS MONJAS

Por Mari Carmen Ochando Martínez

Uno de los dulces más desconocidos de la comarca son los llamados turroncillos de fideos, por estar su elaboración muy localizada en algunas aldeas de Requena (Campo Arcís, La Portera, Hortunas, Los Isidros...) y en el término de Venta del Moro sólo se suele realizar en Las Monjas actualmente. Su delicada, compleja y larga elaboración hace que sean difíciles de adquirir en establecimientos comerciales y que se produzcan sólo en el ámbito doméstico. Ello no resta para su exquisitez.

### Elaboración:

El proceso se inicia con el amasado de los ingredientes: huevos, aguardiente, aceite, papelillos, azúcar. Se realizan tortas finas, bien a mano o a máquina. Cuando las tortas están un poco secas, se pueden empezar a hacer los fideos con la masa con las máquinas de hacer pasta italiana. Se fríen los fideos, pero muy poco, y se dejan en un recipiente los fideos ya fritos.

En otro recipiente se pone la miel y el azúcar al fuego hasta que se tueste con color dorado. Una vez dorado, siguiendo a fuego lento, se le añaden los fideos y la almendra y la ralladura de limón.

Una vez dadas unas vueltas y mezclado todo a fuego lento, se retira. En caliente se debe hacer la forma alargada en barras de madera, se le echa encima los anisetes y se corta. Crujientes y con un vaso de mistela o vino dulce, mejor que mejor.

### Ingredientes:

- 3 huevos.
- Una taza de café de aguardiente.
- Media taza de café de aceite de oliva del pueblo.
- Un papelillo azul y otro blanco de gaseosa.
- Una taza de café de azúcar.
- Medio kilo de harina.
- Almendras tostadas (200 gramos).
- Anisetes.
- Medio kilo de miel.
- Un vaso de azúcar.
- Un limón rallado.

