

CASADIELLAS

CASADIELLAS FRITAS



Las “Casadielles’’, junto con los Frixuelos, son sin duda uno de los dulces estrella de mi tierrina Asturiana. Se suelen comercializar en la región durante todo el año, pero sobre todo alcanzan su auge en la época de carnaval . En esas fechas podemos ver escaparates repletos y oler su aroma en los atardeceres de muchos hogares. Son dulces que se elaboran con ingredientes muy básicos , de manera sencilla y de forma muy entretenida.

Para los que no os suenan mucho las casadiellas (no suelen encontrarse fuera de Asturias) os cuento un poco de que están compuestas. La casadiella es una especie de empanadilla pequeña que o bien se puede hacer frita, o bien con masa de hojaldre horneada. En la receta de hoy

hablaremos de las que se elaboran fritas. Podeís encontrar muchas recetas, la masa es muy parecida en todas, pero los rellenos pueden variar un poco. En alguno se agrega vino o anís (para mi el anís es el elemento clave), como fruto seco se suele añadir la nuez (pero podemos encontrar alguno con una mezcla de nuez y avellana) , y como endulzante suele utilizarse azúcar o en su defecto miel. Sea de un modo u otro con cualquier tipo de relleno están buenisimas.

A la hora de darles forma es muy sencillo. Solo hay que estirar la masa en forma de rectángulo, incorporarle un poco de relleno y envolverla como si fuera un cilindro. Con un tenedor se sellan los laterales (queda con forma de un saquito) y posteriormente se fríen. Si os apetece probar este dulce fantástico de nuez y anís aquí os dejo la receta explicada al detalle para que pongáis en marcha vuestras habilidades reposteras.

INGREDIENTES

(Para 12 unidades)

Para la masa:

- 170 ml de aceite de oliva.
- 170 ml de vino blanco.
- 1 yema de huevo.
- 500 g de harina de trigo.
- 1 cda de levadura química (tipo Royal).
- 1 cda de sal.

Para el relleno:

- 300 de nueces peladas.
- 100 g de azúcar.
- 6 cdas de anís.
- 6 cdas de agua.

DE FORMA TRADICIONAL

Antes de proceder con la receta os digo como apunte que tanto la masa como el relleno si os apetece podéis hacerlo todo el día anterior y al día siguiente el montaje y la elaboración. Conservándolo en nevera no hay ningún problema y el relleno incluso sabrá mejor reposado.

ELABORACIÓN

Masa:

1. Lo primero que vamos a hacer es coger un bol grande. Dentro verteremos el aceite, el vino y la sal. Con una varilla batimos hasta mezclarlo todo bien. Agregamos la levadura y la yema y seguimos batiendo.
2. Integramos la harina poco a poco y vamos revolviendo. Cuando empiece a soltarse del bol pasamos la masa a la mesa de trabajo y terminamos de mezclar todo a mano. Si la masa está muy pegajosa añadiremos un poco de harina. Una vez que tenemos todo bien unificado formamos una bola y la envolvemos en papel film. O bien la guardamos en nevera hasta el día siguiente si la queremos hacer con tiempo, o bien la dejamos un par de horas dentro a reposar.

Relleno:

1. En primer lugar cogemos las nueces y las trituramos con un molinillo o robot de cocina. No es necesario reducirlas a polvillo del todo, con que quede fino es suficiente.
2. Una vez que tenemos triturada la nuez, en un bol, la mezclamos bien junto con el anís, el agua y el azúcar. Reservamos el relleno para mas tarde o hasta el día siguiente si lo elaboráis antes.

Montaje:

1. Enharinamos la mesa de trabajo y la masa que tenemos reposando en la nevera. Con un rodillo la vamos estirando poco a poco hasta dejar un grosor de 2 mm aproximadamente.

2. Una vez estirada la masa vamos a recortar las piezas rectangulares que necesitamos para darle forma a la casadiella. Yo particularmente me hago una plantilla de cartón para plasmar el dibujo, mismamente aprovechando el cartón de una caja de galletas. Dibujamos un rectángulo de 10 x 13 cm y lo recortamos. Lo usamos de plantilla sobre la masa y con un cuchillo vamos cortando las piezas. Si preferís podéis hacerlo con una regla directamente sobre la masa o bien un poco a ojo.
3. Cuando tengamos todos los rectángulos recortados procedemos a colocar el relleno. Con una cuchara vamos cogiendo pequeñas porciones y posándolas en el centro de cada figura (debe quedar al menos un margen de un cm por cada lado libre).
4. Batimos un huevo. Con una brocha vamos pintando los margenes de los cuatro lados de cada pieza. El huevo nos hará la función de pegamento. Cuando estén pintados envolvemos cada figura como si fuese un cilindro y con un tenedor vamos sellando los dos extremos que quedan abiertos.
5. Ponemos una sartén con aceite abundante (de manera que las casadiellas puedan flotar en el) a calentar. Una vez caliente, a fuego intermedio, vamos friéndolas poco a poco. Las añadimos con el cierre por la parte de abajo y cuando cojan color doradito abajo les damos vuelta para freír la parte de arriba. Una vez fuera de la sartén las rebozamos o espolvoreamos con un poco de azúcar blanquilla o glass y las dejamos enfriar para degustarlas cuando más nos plazca.

CON THERMOMIX

Para esta receta utilizaremos la thermomix para obtener la masa y el relleno. Ambos podemos hacerlos o bien el mismo día que elaboramos las casadielles o el día anterior dejándolos reposar en nevera.

ELABORACIÓN

Masa:

1. Introducimos en la thermomix el aceite, el vino y la sal.

Programamos 15 segundos a velocidad 3.

2. Agregamos la levadura y la yema y mezclamos 10 segundos a velocidad 3.
3. Añadimos la harina. Mezclamos 10 segundos en velocidad 4 y luego amasamos 2 minutos en espiga. La masa debe desprenderse bien, si esta demasiado pegajosa añadimos un poco de harina y mezclamos unos segundos.
4. Sacamos la masa, hacemos una bola con ella y la envolvemos en film. La metemos en nevera hasta el día siguiente o un par de horas si queremos hacerlo todo en el mismo día.

Relleno:

1. Introducimos toda la nuez en la thermomix y la trituramos 6 segundos en velocidad 5, de manera que quede reducida pero no llegue al punto de polvillo.
2. Agregamos el anís, el azúcar y el agua y mezclamos 5 segundos en velocidad 5. Reservamos el relleno hasta el proceso de montaje.

Montaje:

1. Una vez reposada la masa la sacamos de la nevera. Espolvoreamos con harina la mesa de trabajo y la masa y la estiramos con un rodillo a dos milímetros de grosor aproximadamente.
2. Ahora que tenemos la masa extendida vamos a recortar piezas rectangulares de 10 x 13 cm. Para ello podemos usar una plantilla recortando un rectángulo de cartón con esas medidas (yo uso el de una caja de galletas) y posándolo sobre la masa para hacer el dibujo. Otra opción es utilizar una regla directamente sobre la masa o bien calcular un poco a ojo.
3. Una vez recortadas las piezas rectangulares vamos a colocar una porción de relleno en el centro de cada una, de manera que al menos quede libre un centímetro de margen por cada lado.
4. Batimos un huevo y con una brocha pintamos los 4 lados del margen para facilitar después el pegado.
5. Enroscamos cada pieza en forma de cilindro y con un tenedor sellamos los dos lados que quedan abiertos, dejando la pieza

como si fuera un saquito.

6. Calentamos abundante aceite en una sartén (hasta el punto de que las casadiellas puedan flotar en él). A fuego intermedio vamos friéndolas poco a poco. Las introducimos con el pliegue hacia abajo y cuando la parte baja dore les damos la vuelta y freímos por el otro lado. Una vez fuera las rebozamos o espolvoreamos con azúcar y las dejamos enfriar para degustarlas posteriormente.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>