

PASTAS DE AVELLANA

PASTAS DE AVELLANA



Días de invierno al pie de una chimenea o cocina caliente, días de verano en un jardín soleante a la vera de una piscina o en una mesita al aire libre. Una taza de la que sale un humo que se va perdiendo en el horizonte, un aroma que nos trae alegría y nos invita a soñar. Unas figuras redondas acompañando la escena. Frutos secos por doquier... Me encanta el momento de la merienda casera, la tarde que esté donde esté me siento con un buen café y algo dulce, rico y diferente.

No suelo comer dulce todos los días (aunque me encantaría), por semana intento cuidarme un poquito con comidas sanas, verduras, carnes y pescados cocinados al vapor, cocidos, al horno o a la plancha, fruta etc y el fin de semana tiendo a pegarme algún capricho culinario con algo mas de aporte calórico y una buena merienda casera. Aprovecho

estas meriendas para hacer mis experimentos que luego comparto en el blog.

A veces elaboro algún postre para alguna comida o merienda familiar, en las que pecamos todos de buena manera, y otras como es en este caso, simplemente hago algo para acompañar el cafelito de la tarde, momento que disfruto como una niña pequeña comiendo su primera gominola o porción de chocolate.

Precisamente para esos momentos de relax, donde estas acompañado del aroma de un buen café o el sabor sabroso de un cola-caó, infusión , lo que se tercie en el momento, esta receta es ideal para aunarlos en sintonía.

Solemos tener avellana de arboles de casa todo el año, por tanto a la hora de enredar en la cocina recurro a menudo a ella. Hacía tiempo que no hacía pastas y la verdad que nunca había incorporado avellanas en ellas, así que se me ocurrió rabilar un poco por estos menesteres. Navegué ojeando recetas para tomar ideas y al final me puse a la práctica . Tengo que decir que no tenía grandes expectativas al respecto, pensé que saldría algo muy corriente, pero la verdad es que me sorprendió el resultado. Son de esas recetas que elaboras pensando en "a ver que sale" y de repente dices "recetón para repetir muchas mas veces ".

Puedo asegurar que las pastas están espectaculares, el sabor que le aporta la avellana es increíble. Si os apetece sorprender en algún desayuno o merienda, os recomiendo dejaros caer por este blog. Se elaboran de forma muy sencilla y con rapidez. Si os ha entrado aunque sea un poquito de curiosidad, aquí os dejo el proceso, espero que lo disfrutéis.

INGREDIENTES

(25 UNIDADES APROXIMADAMENTE)

- 250 g de harina de trigo.

- 120 g de azúcar glass (o normal en thermomix).
- 175 g de mantequilla en pomada.
- 125 g de avellana cruda (con o sin piel).
- Ralladura de naranja.
- Huevo para pintar y avellanas enteras para decorar.



DE FORMA TRADICIONAL

Obtener estas pastas de avellana de forma tradicional es muy sencillo. No lleva nada de tiempo y después de un pequeño reposo, darles forma es lo mas divertido. La verdad es que ha sido todo un descubrimiento, con toda la avellana que cae en mis manos a lo largo del año creo que a partir de ahora las voy a elaborar a menudo.

ELABORACIÓN

1. En primer lugar cogemos la harina y hacemos un volcán con ella sobre la mesa donde vamos a trabajar la masa. En el centro del volcán añadimos el azúcar glass, la mantequilla (a temperatura ambiente), la ralladura de naranja y la avellana cruda triturada. La avellana podemos utilizarla con piel o sin ella. En mi caso lo aproveché todo. Si la tenemos entera la trituraremos con un molinillo o robot de cocina.
2. Con las manos vamos a ir integrando todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Cuando este bien mezclado todo hacemos una bola con ella, la enfilmamos y la llevamos una hora a la nevera.
3. Una vez pasado el tiempo de reposo en nevera cogemos un rodillo. Espolvoreamos un poco de harina sobre la mesa y por encima de la masa y vamos estirándola poco a poco hasta obtener el grosor que le queramos dar a las pastas.
4. Cogemos el corta-pastas que mas nos guste, recortamos las piezas y las colocamos sobre papel de horno en la bandeja hasta terminar toda la masa. No es necesario dejar mucha separación entre unas y otras ya que las pastas no van a crecer durante el horneado.
5. Batimos un huevo y pincelamos la superficie con él. Si queremos decorarlas un poco cogemos avellanas enteras y vamos colocándolas en el centro de cada pasta a nuestro gusto.
6. Horneamos a 180º con calor por arriba y por abajo unos 15-20 minutos aproximadamente. Cuando estén doradas por arriba las sacamos y dejamos que enfríen. Si nos fijamos salen blanditas pero una vez que enfrían ya tienen la consistencia que define una buena pasta.

CON THERMOMIX

Elaborar la masa de avellanas con la thermomix solo nos llevará tres pequeños pasos. Una vez que la tenemos le damos un pequeño reposo en nevera y nos ponemos en modo rodillo en la masa.

1. En primer lugar introducimos en la thermomix el azúcar y lo

pulverizamos 1 minuto en velocidad progresiva 5-10 hasta convertirlo en azúcar glass.

2. A continuación agregamos la avellana entera (con o sin piel, tanto da) y la trituramos 15 segundos en velocidad progresiva 5-8.
3. Por último añadimos la mantequilla, la harina, la ralladura de naranja y si tenemos y nos apetece, un poco de esencia de vainilla. Mezclamos todo 30 segundos en velocidad 6. Volcamos la masa sobre la mesa de trabajo, la terminamos de integrar bien con las manos y hacemos una bola con ella. La enfilmamos y la llevamos a la nevera durante una hora.
4. Una vez pasado el tiempo de reposo sacamos la masa de la nevera. Espolvoreamos un poco de harina sobre la mesa y alrededor de la masa y con un rodillo la extendemos al grosor que mas se acerque a nuestras expectativas a la hora de hacer la pasta.
5. Escogemos el corta-pastas que mas nos guste y vamos recortando las piezas y posándolas sobre papel de horno en la bandeja. No es necesario dejar separación entre unas y otras ya que las pastas no van a crecer durante el horneado.
6. Pincelamos con un poco de huevo batido la superficie de cada una de ellas y para ornamentarlas, podemos incrustar en el centro de cada una, una avellana. Horneamos a 180º con calor por arriba y por abajo unos 15-20 minutos o hasta que estén doraditas por la superficie. Al sacarlas van a estar muy blandas, por eso debemos esperar a que enfríen para trasladarlas, cuando ya tienen la textura adecuada. Si queremos hacer gran cantidad se conservan muy bien en las latas de pastas de toda la vida o envases cerrados herméticamente.

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/>