

PASTAS DE NUEZ

PASTAS DE NUEZ



¡Menudo juego nos dan los frutos secos en la repostería! Avellanas, almendra, nueces, pistachos, cacahuets, piñones... ¿Qué tenemos gran cantidad de frutos o nos han dado una buena

remesa de alguno en particular y que no sabemos que hacer con ellos? No pasa nada, podemos utilizarlos en miles de recetas , tanto de cocina como de repostería, solo hay que marcar en Google el fruto en cuestión y se nos desplegarán un montón de opciones.

En nuestra casa tenemos una buena cantidad de nueces durante unos meses que recogemos del pueblo en la época de recolecta. Me vienen como anillo al dedo, aprovecho para emplearlas en algunas recetillas. En la web ya he subido por ejemplo la venera de nuez, el turrón de navidad, el bizcocho, las casadiellas rellenas... poco a poco iré añadiendo más hasta obtener una buena selección. Así haré con las nueces y con el resto de frutos secos para ir pisando todos los palos. ¡Como me gusta enredar en la cocina!

Hoy os traigo la receta de unas galletas de nuez muy sencillas de elaborar. Con cinco ingredientes básicos y con algún extra para darle un toque sabroso. En este caso he empleado las pasas por que en casa nos gustan mucho en la repostería, le dan un toque muy jugoso, pero se pueden sustituir también por lágrimas o pepitas de chocolate o algún ingrediente extra que se nos ocurra que pueda conjugar bien . Y si no nos queremos complicar , aunque no les agreguemos nada quedan muy ricas igualmente. ¿Os apetece una? Aviso que detrás de una viene otra... es un no parar.

INGREDIENTES

(20-25 UNIDADES)

- 120 g de azúcar glass (normal para thermomix).
- 175 g de mantequilla en pomada.
- 250 g de harina de trigo.
- 125 g de nuez (sin tostar).
- Ralladura de limón.
- 150 g de pasas (opcional).

- Huevo para pintar.



DE FORMA TRADICIONAL

Elaborar estas pastas es muy sencillo. Se trata de integrar ingredientes a mano hasta formar una masa, dejar que repose, darles forma y al horno. Yo he utilizado las pasas para aportar un toque sabroso, pero podemos excluirlas sino nos gustan o por ejemplo añadir pepitas de chocolate en su lugar.

ELABORACION

1. En primer lugar extendemos la harina sobre la mesa en la que vamos a trabajar en forma de volcán. En el centro del volcán vamos a añadir el azúcar glass, la mantequilla a temperatura ambiente, la ralladura de limón y la nuez sin tostar y triturada. Si tenemos la nuez entera debemos reducirla con un

- robot de cocina o un molinillo.
2. Con las manos vamos a ir integrando poco a poco todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Hacemos un hueco en la masa , esparcimos 100 g de pasas, mezclamos de nuevo y hacemos una bola con ella. La enfilmamos y la llevamos a la nevera una hora aproximadamente.
 3. Una vez reposada, espolvoreamos un poco de harina sobre la mesa y por encima de la masa y con la ayuda de un rodillo vamos a ir estirándola poco a poco al grosor que nos guste para adaptar a las pastas. La masa es algo quebradiza, pero podemos unirla fácilmente con las manos si se resquebra un poco. Lo hacemos así, estirando con el rodillo y recortando piezas con un corta- pastas, o bien cogiendo trocitos de masa en la mano, dándoles forma redonda y aplastándolos un poco, podemos seguir el procedimiento que mas nos guste.
 4. Colocamos las piezas en la bandeja sobre papel de horno algo separadas, pues durante el horneado van a crecer un poquito y si las juntamos mucho podrían pegarse. Batimos un huevo y pincelamos suavemente las pastas por la superficie.
 5. Si hemos optado por utilizar pasas podemos pegar por encima las que nos quedan a nuestro gusto. También podemos sustituir las pasas por lagrimas de chocolate si nos gustan mas o simplemente no añadirles nada.
 6. Horneamos las pastas a 180º con calor por arriba y por abajo durante 15-20 minutos. Las retiramos cuando la superficie esté doradita. Una vez que sacamos la bandeja dejamos que enfríen y no las manipulamos hasta entonces. Cuando hayan enfriado ya podemos hincarles el diente o servir las en el momento que mas nos apetezca. Si queremos conservarlas durante días, debemos utilizar envases de cierre hermético o las típicas latas de pastas. Como veréis, la receta es muy sencilla y el resultado esta asegurado.

CON THERMOMIX

Vamos a elaborar la masa de las pastas con la thermomix en

unos sencillos pasos. Acto seguido mezclamos las pasas (lagrimas de chocolate si nos apetece mas), le damos forma y horneamos.

ELABORACION

1. En primer lugar introducimos el azúcar en la thermomix y lo trituramos un minuto en velocidad progresiva 5-10 hasta convertirlo en azúcar glass.
2. Agregamos las nueces (naturales, sin tostar) y trituramos 15 segundos en velocidad progresiva 5-8.
3. Añadimos la mantequilla en pomada, la harina y la ralladura de limón y mezclamos 30 segundos en velocidad 6.
4. Volcamos la masa sobre la mesa de trabajo. Esparcimos por encima 100 g de las pasas pasas o lágrimas de chocolate y mezclamos bien. Hacemos una bola con la masa. La enfilmamos y la llevamos una hora a la nevera.
5. Transcurrido el tiempo de reposo (la masa ya no estará tan blandita) esparcimos un poco de harina sobre la mesa de trabajo y por encima y con la ayuda de un rodillo vamos estirándola al grosor que mas nos apetezca darle a las pastas. La masa puede estar algo quebradiza, pero se rejuntea con las manos sin problema. Tenemos dos opciones, estirar con el rodillo y con un corta-pastas ir recortando las figuras hasta terminar la masa o bien coger pequeñas porciones con la mano, darles forma redonda y aplastarlas sobre la bandeja en forma de pasta, lo que os resulte más práctico.
6. Vamos colocando las piezas en la bandeja sobre papel de horno un poco separadas, ya que crecen algo durante el horneado y se nos podrían pegar unas a otras sino. Pincelamos la superficie con un poco de huevo e incrustamos por encima las pasas que nos quedan, pepitas de chocolate si lo preferimos, o sin nada tal cual están.

7. Horneamos a 180º con calor por arriba y por abajo unos 15-20 minutos, hasta que la superficie esté doradita. Una vez que sacamos la bandeja del horno dejamos que las pastas enfríen sin manipularlas y cuando ya estén frías podemos comerlas o guardarlas para mas adelante. Si queremos conservarlas durante días se mantienen muy bien en envases con cierres herméticos o en las típicas latas de pastas de toda la vida.

Si os apetece podéis seguirme en mis otras redes sociales:

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

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