



CALORÍAS\*  
207

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por ración)

3,7	Proteína
33,6	Hidratos de Carbono
5,8	Grasas Totales
0,89	Grasas Saturadas
3,8	Grasas Monoinsaturadas
0,7	Grasas Polinsaturadas
0	Colesterol
1,5	Fibra Alimentaria
0,02	Sodio

**ALÉRGENOS**  
gluten, huevo

\* calorías por ración



90'



15 PAX



DIFICULTAD  
BAJA



SIN LACTOSA



POSTRES

## "ORELLETES" CON ACEITE CÍTRICO DE MANDARINA

PONS

UTILIZAMOS:



**PONS SELECCIÓN FAMILIAR**  
AOVE Arbequina



**PONS CÍTRICO CON MANDARINA**  
AOVE con Mandarina

MARIDAMOS:



**ROC DE FOC**  
Vino blanco



**FLOCS**  
Cava Brut

#### INGREDIENTES

- 500 g Harina
- 4 Huevos
- 150 g Azúcar
- 40 ml Pons Selección Familiar AOVE Arbequina
- 0,5 g Sal
- 10 g Anís seco
- 3 g Matalahúva
- 2 l Pons Selección Familiar AOVE Arbequina
- Pons Cítrico con Mandarina

#### ÚTILES



Bol



Rodillo



Paella  
parisien



Varillas y  
cucharón de  
madera

#### OBSERVACIONES

Antiguamente las "orelletes" se estiraban encima de un trapo en la rodilla de quien las elaboraba.

#### ELABORACIÓN

- En un bol batimos los huevos.
- Añadimos el aceite Pons Selección Familiar AOVE Arbequina.
- Seguimos batiendo con las varillas y añadimos el azúcar, la sal, el anís y la matalahúva.
- Añadimos poco a poco la harina mientras removemos con un cucharón.
- Cuando la masa empiece a espesar podemos pastar con las manos.
- Seguimos trabajando la masa con las manos hasta que sea espesa. Lo sabemos cuándo cogiéndola con las manos no se nos queda enganchada en los dedos.
- Dejamos reposar la masa en un lugar fresco y seco tapada con un trapo.
- Una vez reposada hacemos bolas de unos 40 gr.
- Estiramos las bolas para que queden bien finas con un rodillo empolvado con harina.
- Las "orelletes" de 40 gramos nos harán un diámetro de unos 20 cm y una anchura de 1 mm.
- Preparamos el aceite de freír Pons Selección Familiar AOVE a 180°C.
- Sumergimos las "orelletes" crudas y damos la vuelta con una paleta de agujero ancho.
- Cuando la masa se dore y quede crujiente la retiramos del aceite.
- Colocamos la "orelleta" sobre un papel absorbente.
- Espolvoreamos inmediatamente con azúcar por ambas caras.
- Una vez enfriadas a temperatura ambiente aliñamos las "orelletes" con un poco de aceite Pons Cítrico con Mandarina.



Fuego Alto



Fuego Medio



Fuego Bajo