

Dulce:

# Virutas para 4 personas.



Iratxe Grande Romero

2° EPA

Libre Configuración

## ÍNDICE

1. Fuente de información.
2. ¿ Cuándo se elabora esta receta?
3. Ingredientes utilizados.
4. Utensilios o aparatos utilizados.
5. Descripción de la elaboración tradicional.
6. ¿Cómo sería esta receta hecha por la empresa?

1. Fuente de información.

Mi abuela Ascensión Jaramillo Hidalgo.

2. ¿Cuándo se elabora esta receta?

Siempre en navidades, y se hace en esa fecha por que el tiempo está más fresco y se nos apetece más.

3. Ingredientes utilizados.

250ml de vino

250ml de aceite de oliva

1 kilo de harina (o un poquito más)

2 cucharaditas de canela

1 cuchara sopera de azúcar

Abundante aceite para freír

#### 4. Aparatos o utensilios utilizados.

1 espumadera de metal

1 sartén

1 fogón

1 bol

1 cañita

#### 5. Descripción de la elaboración tradicional.

En un bol echamos el aceite de oliva, el vino, el azúcar y se mezclan. Ir agregando poco a poco la harina, hasta obtener una masa que se nos despegue de las manos, lo dejamos reposar 15-20 minutos. Pasado este tiempo, estirar la masa con rodillo, hasta que esté finita, cortar en tiras y enrollar en un caña. Freír con abundante aceite caliente hasta que estén doraditas. Después la ponemos en papel absorbente y cuando se enfríe, quitarle la caña. Mezclamos en un plato hondo azúcar y canela. Rebozamos la caña en la mezcla de azúcar y canela. Y LISTAS PARA COMER.

6 . ¿Cómo sería esta receta hecha ahora?

Sería igual.