

HARTABELLACOS DE CEPEDA

INGREDIENTES:

Para la masa de consistencia igual a la de los rellenos

- 2 Tazas de pan rallado.
- Al menos cuatro huevos.
- Azúcar.
- Un palo de canela.
- Aceite para freír.
- Corteza de limón.



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACIÓN:



- 1- Preparar la masa: pan rallado azúcar y huevo y dejarla con la consistencia de los rellenos.
- 2- Freír en aceite caliente las pasta en forma de rellenos y reservar sobre papel para escurrir aceite.
- 3- En una cazuela grande:
 - A) Verter un litro de leche.
 - B) Depositar 150 gramos de azúcar.
 - C) Un palo de de canela.
 - D) Una corteza de limón (sin el “albedo”, la subcapa blanca).
 - E) Poner a hervir los ingredientes
- 4- Cuando hayan arrancado a cocer, remover para que se disuelva el azúcar y se aromatice la leche.
- 5- Depositar los hartabellacos en la cazuela y dejar e
- 6- Hervir entre 15-20 minutos hasta que los rellenos empapen



Cava Royal Carlton Brut Nature

Bodegas Bilbaínas

Este excepcional cava riojano está elaborado con uvas de viura y malvasía cultivadas en la conocida finca de Viña Paceta, propiedad de Bodegas Bilbaínas. Complejo, fresco y maduro, destaca por su burbuja fina y su carácter clásico. Está considerado uno de los mejores cavas elaborados fuera de Cataluña.