Guarniciones

Rosquillas saladas de aceite de pipas de calabaza

Primer plato
Tipo de receta

45 Minutos
Preparación

60 Minutos

Media
Dificultad

Ingredientes para 4 personas

1/8 l de leche templada
20 gr de levadura de pan fresca
2 huevos
3 cucharadas de aceite de pipas de calabaza estirio IGP
1 cucharada de bacon muy picado,
1 cucharada de cebolla muy picada
1 cucharada de pipas de calabaza picada
sal
pimienta
azúcar
perejil

aceite vegetal suave para freír
moldes redondos para hornear

Preparación

Hacer una masa con un poco de leche templada, levadura de pan, azúcar y harina y dejarlo reposar unos 10 minutos. Freír el bacon y la cebolla y dejarlo enfriar. Cuando la levadura de pan haya fermentado, añadir las yemas, lo frito anteriormente y el resto de los ingredientes y dejarlo reposar durante una hora. Batir las claras a punto de nieve y echárselas a la masa cumplido el tiempo de fermentación, salpimentar y condimentar con perejil al gusto. Freír en una sartén y por ambos lados la masa ya en forma de rosquillas, eso lo haremos con la ayuda de los moldes.

Estas rosquillas pueden ser servidas a modo de entrantes con ensaladas o con verduras, o como primer plato. También acompañan bien a los asados y se pueden comer aún tibias acompañando a los vinos blancos

Nota: Este tipo de rosquillas, cuyo nombre original es Liwanzen, provienen de la pastelería bohemia y se suelen rellenar con Powidl (mus de ciruelas pasas) o con compota de frutas.

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl / Foto: Stefan Kristoferitsch