



# RECETAS

## BUÑUELO DE TOTS SANTS

### RELLENO DE CERDO NEGRO MENORQUÍN Y *ARROP*

#### Masa buñuelo:

4 huevos enteros  
100 grs manteca de vaca  
200 grs azúcar  
50 grs levadura prensada  
100 grs agua tibia  
600 grs harina fuerza

En un bol aparte mezclar la levadura y el agua tibia a y dejar reposar 1/2h. Aparte Mezclar el azúcar con la manteca de vaca hasta obtener una pasta, añadir los huevos, incorporar, la mezcla de levadura y agua e integrar poco a poco la harina, hasta obtener una masa homogénea. Dejar reposar cubierto con un paño sin que toque la masa.

#### Cebolla confitada:

Cortar cebolla muy fina, poner en una olla cubierta de aceite, cocer tapado sin remover hasta que haya reducido a la mitad de su volumen inicial. Añadir miel de romero, sal y pimienta e ir removiendo suavemente, sin dejar que se pegue en el centro. Una vez cocida y en caliente, colar, reservar el aceite en un tarro para otras elaboraciones. Y reservar la cebolla en frio.

#### Carne para relleno:

Preferiblemente de cerdo, aunque va a gustos. Se puede hacer con cualquier parte del cerdo que tenga hueso, pues el sabor varia con diferencia.

Con un costillar de cerdo sal pimentar y colocar en una bandeja de horno honda, con aceite, un chorrito y unas ramitas de romero, o tomillo, cubrir con papel de aluminio sellando los bordes para que haga el efecto de cocción al vapor. Colocar con mucho cuidado en el horno de no rasgar el papel de aluminio y dejar cocer durante unas 10 horas a 80 grados (aprovechar para hacer cantidad y una vez desmenuzado congelar) también es conveniente aprovechar la noche para dicha cocción , así evitamos tener el horno ocupado durante el día. Un vez cocido, desmenuzar la carne quitando los huesecillos, picarla a cuchillo y reservar.



# RECETAS

## Relleno:

En una cazuela de hierro, o la que tengáis más en uso, añadir cebolla confitada, cuando empiece a chisporrotear añadir la carne picada a cuchillo, remover y dejar que se vaya integrando, añadir especias como clavo, canela, añadir el *figat* (mermelada de higos típica menorquina), remover y desglasar con un chorrito de vermut negro, Binitord, en nuestro caso. Dejar reducir y una vez no haya nada de líquido ya lo podemos sacar del fuego y dejar enfriar para proceder hacer bolas de unos 50grs .

## Elaboración del buñuelo:

Porcionar la masa en bolas de 70 grs, se pueden hacer más pequeñas, siempre tiene que haber la misma diferencia de carne que de masa, es decir, si los queremos más pequeños, deberíamos hacer bolas de 30 grs de carne por 50 grs de masa de buñuelo. Con el fin de que no revienten.

Se bolea la masa de buñuelo, se amasa en forma de círculo con el rodillo y se coloca la bola de carne en el medio, se pinta todo alrededor con un poco de agua y se pegan los bordes en forma de media luna prensando los bordes para después pasar a bolear como un panecillo. Se deja sobre papel de horno que leve unas 5 horas. Una vez boleadas se pueden congelar directamente, teniendo en cuenta que cuando las vayamos a utilizar se han de dejar toda una noche levando antes de cocer.

Para cocer, se tendrá el horno precalentado a 170 grados durante unos 30 minutos aproximadamente. Se espolvorean de azúcar en polvo y se puede acompañar de arrop i miel. Buen provecho!!

- Levadura prensada se puede comprar en panaderías.
- Figat se puede comprar en tiendas de alimentación de barrio, Riera, Raital, Ca na Fayas, etc..
- Arrop se encuentra ese sirope en época del día de Todos los Santos en Ca na Fayas, Raital, Riera, etc..