

## **MORCILLO DE TERNERA ESTOFADO CON LAUREL Y PIMENTÓN**

Ingredientes para cuatro personas

1 kg de morcillo de ternera,  
125 ml de aceite de oliva,  
125 ml de vinagre blanco,  
150 g de cebolla,  
4 dientes de ajo,  
tres hojas de laurel,  
1 cucharadita de pimentón dulce de la Vera,  
perejil, tomillo, sal y pimienta.

Modo de hacer

En una cazuela ponemos **la carne cortada en trozos no muy menudos**, añadimos la cebolla, los dientes de ajo, el vinagre, el aceite, el pimentón y el laurel.

Salpimentamos y añadimos el resto de las hierbas aromáticas y tapamos la olla. Si lo hacéis en la super rápida con treinta o cuarenta minutos os llegaría. En caso de que sea una cazuela tradicional necesitaríamos **unas dos horas y media aproximadamente**, y en este caso iríamos revolviendo y rectificando de agua si esta se va consumiendo a medida que pasa el tiempo.

## **ROSQUILLAS FÁCILES Y ESPONJOSAS**

---

**Ingredientes** (para 8 personas)

- 6 huevos
- 800 gr de harina
- 200 gr de azúcar
- 2 sobres de levadura
- 100 ml de leche
- 60 ml de anís
- 100 gr de mantequilla a temperatura ambiente

- Corteza de una naranja y un limón
- Aceite de girasol

### **Elaboración**

En un bol ponemos la harina junto con la levadura y reservamos.

En un bol amplio batimos los huevos, añadimos el azúcar poco a poco mientras seguimos batiendo, incorporamos la leche, la mantequilla derretida previamente en el microondas y el anís.

Una vez tenemos todo mezclado echamos la ralladura de la naranja y el limón.

A la mezcla de los huevos vamos añadiendo la mezcla de la harina y la levadura poco a poco mientras removemos. La cantidad de harina es orientativa, tenemos que conseguir tener una masa con la que poder trabajar, la mezcla te irá pidiendo más o menos según vayas mezclando. Un truco para saber si está lista es que no se peguen las manos.

Ponemos aceite abundante a calentar y mientras vamos formando bolas de masa, las untamos de harina para poder trabajarla. Vamos cogiendo cada bola para ir dándole forma a las rosquillas haciendo un agujero en el centro. Según vayamos haciendo las rosquillas las vamos friendo en el aceite.

A la hora de freír ten cuidado en no hacerlo con el fuego muy fuerte pues se pueden quemar por fuera y quedarse crudas por dentro. El truco para saber si están hechas es que pesen poco al cogerlas con las pinzas.

Una vez estén todas fritas rebózalas en azúcar y si te gusta la canela también puedes echarle.