

---

## ROSQUILLAS DE SAN ISIDRO

Publicado por El calatraveño - 13-05-2008 18:54:55

---

Proximos a la festividad del santo,mas tipico que sus rosquillas,no se me ocurre otra cosa mejor.

-----

### Ingredientes

HARINA, 250 gramos

AZÚCAR, 100 gramos

HUEVO, 4 unidades

LEVADURA EN POLVO, 1/2 cucharadita

ANÍS, 1/2 taza

ANISES, 1 cucharadita

PIEL DE LIMÓN, 1 unidad

ACEITE DE OLIVA, 6 cucharadas

-----

### ELABORACIÓN

Poner seis cucharadas de aceite en un sartén, acercar al fuego y cuando comience a estar caliente, incorporar la cáscara de limón y dejarla a fuego suave durante diez minutos. Retirar la cáscara de limón y desecharla. Apartar la sartén del fuego y dejar enfriar el aceite.

A continuación, poner la cucharadita de anises en otra sartén y tostarlos al fuego moviéndolos en el mortero y machacarlos hasta hacerlos polvo. Batir tres huevos con el azúcar hasta que estén espumosos, agregar el aceite frito, los anises, la copa de anís y la harina. Mezclar todo bien hasta obtener una masa homogénea.

Aumentar un poco la cantidad de harina, si fuese necesario. Tapar el cuenco con un paño y dejar reposar la masa una hora en el frigorífico o en un lugar fresco. Engrasar las manos con aceite y dividir la masa en doce partes. Formar bolas con ellas, aplastarlas un poco y hacer un agujero en el centro para darles la forma de rosquillas.

Seguidamente, engrasar la bandeja de horno y colocar las rosquillas de horno de forma que queden separadas unas de otras. Batir el huevo restante como para tortilla y pincelar las rosquillas con él. Calentar el horno y cocer las rosquillas a media potencia hasta que estén cocidas y doradas por la parte superior.

[http://torralbadecalatrava.ese2.com/images/fbfiles/images/43770655\\_DS.jpg](http://torralbadecalatrava.ese2.com/images/fbfiles/images/43770655_DS.jpg)

=====

## Re: ROSQUILLAS DE SAN ISIDRO

Publicado por Chapulina - 13-05-2008 20:11:21

---

¿Cuántas te salen con esa receta?

Yo necesito dos fanegas.

=====

## Re: ROSQUILLAS DE SAN ISIDRO

Publicado por Arriero - 14-05-2008 00:04:49

---

Si hubieses ido Chapulina con D. Ricardo a la escuela hubieras aprendido Regla de Tres y a lo mejor también Regla de Compañía.

La primera Regla te soluciona el problema que le planteas a Calatraveño y la segunda, bueno ya sabes, que no es lo que parece pero ya te digo si te sirve.

---

## Re: ROSQUILLAS DE SAN ISIDRO

Publicado por Chapulina - 14-05-2008 08:33:06

---

Arri,Arri..¿Eres tú el defensor del Calatraveño?

¡¡¡Déjalo que se de defienda solo,hombre...!!!!

¿Ya sabes que no fui a la escuela con don Ricardo? (Un saludo si nos lee,don Ricardo...)

¡Qué liiisto!!!

Aluego si te dicenq ue llevas gorrilla te mosqueas,Arri...

No me negarás que un poco guardaespaldas si pareces...

buenos días;) ;) ;) ;) ;) ;) http://torralbadecalatrava.es2.com/images/fbfiles/images/agent\_s-5816895c9a1ccc179deb66cd275f9252.gif

---

## Re: ROSQUILLAS DE SAN ISIDRO

Publicado por El calatraveño - 14-05-2008 14:58:54

---

La fanega es una medida tradicional de capacidad para áridos. Según el marco de Castilla, equivale a 55,5 litros, aunque esta equivalencia es variable según los lugares de uso.

Su nombre proviene del árabe hispano: faníqa, medida de áridos, y este del árabe clásico: fan+qah, saco para transportar tierra (RAE).

También es una medida tradicional de superficie agraria. Era la superficie de terreno que producía una fanega de capacidad. Según el marco de Castilla, una fanega de tierra equivale a 6459,6 metros cuadrados, aunque también es muy variable según los lugares.

Mira que eres enreda Chapu,como todo el tamaño si que importa.Saludos a los dos.

---

## Re: ROSQUILLAS DE SAN ISIDRO

Publicado por Chapulina - 14-05-2008 20:11:48

---

PUes eso.

Las rosquillas de san Isidro son áridas. Por eso hay que pasarlas con limoná o con paloma...

Y fanega o media fanega se llama también al recipiente de madera usado para medir el grano o los áridos en general.

saludos http://torralbadecalatrava.es2.com/images/fbfiles/images/bandera\_ondeando-c5ce9a405b3b15d1c86eb78fc9f74092.gif

---

## Re: ROSQUILLAS DE SAN ISIDRO

Publicado por Arriero - 14-05-2008 21:57:34

---

Las cervezas ya están entre el hielo.  
Paleta, que la cosa no da para jamón. Chorizos y panceta.  
Medio cordero para una caldereta. Algo de postre.  
Más chorizos y más panceta.

Nos vemos. Estáis invitados, ya sabeís, el corro del gorrillass ;)

=====

## Re: ROSQUILLAS DE SAN ISIDRO

Publicado por Chapulina - 14-05-2008 23:22:23

---

¡¡Buen intento!!!

¡A puntico he estao de caer!

Buenas noches <http://torralbadecalatrava.es2.com/images/fbfiles/images/rascaypica1.gif>

=====