

ROCÍO ARROYO

BOLLERÍA DE SIEMPRE

🍞 LAS RECETAS MÁS DULCES 🍞



CANAL
COCINA
La comida nos une

LIBROS CÚPULA

ROCÍO ARROYO
BOLLERÍA DE SIEMPRE

 LAS RECETAS MÁS DULCES 

LIBROS CÚPULA



No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Rocío Arroyo, 2019

© Canal Cocina

Fotografías gastronómicas: Miriam Robledo

Fotografías de la autora: Andrés Valentín

Coordinadora de recetas: Helena Martínez

Maquetación y diseño de interior: dtm+tagstudy

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

Nos hemos esforzado por confirmar y contactar con la fuente y/o el poseedor del copyright de cada foto y la editorial pide disculpas si se ha producido algún error no premeditado u omisión, en cuyo caso se corregiría en futuras ediciones de este libro.

Primera edición: octubre de 2019

© Editorial Planeta, S. A., 2019

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Libros Cúpula es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

Este libro se comercializa bajo el sello Libros Cúpula

www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-480-2584-7

Depósito legal: B. 8.643-2019

Impreso en España – *Printed in Spain*

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como papel ecológico y procede de bosques gestionados de manera sostenible.



CANAL
COCINA
La comida nos une

Índice

Prólogo	7
Dulces directos a la sartén	9
Para soplar las velas	27
Meriendas saladas	49
Bizcochos para todos	65
La hora del té	85
Desayunos sin prisa	109
Milhojas de placer	137
Bollos de aquí	161
Bollos de allí	183
Índices	202





Dulces directos a la sartén

Rosquillas de mi abuela

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: media

Ingredientes

3 huevos

500 g de harina

6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

6 cucharadas de azúcar

Ralladura de un limón

50 ml de zumo de naranja

50 ml de anís

8 g de levadura química

Aceite para freír

Azúcar para rebozar

Preparación

- En un bol grande ponemos los huevos y los batimos bien junto con el azúcar. Añadimos el zumo de naranja, la ralladura de limón, el anís y el aceite. Mezclamos bien y vamos incorporando la harina y la levadura tamizadas poco a poco.
- Amasamos bien la mezcla hasta que quede blandita. Untamos los dedos en aceite para hacer bolitas de masa.
- Ponemos el aceite a calentar y, cuando esté listo, cogemos las bolitas y les hacemos un agujero en el centro. Vamos echando a la sartén las rosquillas. El aceite no debe estar muy caliente porque si no se arrebatan y no se fríen por dentro.
- Una vez hechas, dejamos que sequen sobre papel de cocina y seguidamente las rebozamos en azúcar.





Buñuelos de viento sin relleno

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: baja

Ingredientes

250 ml de agua

125 g de mantequilla

175 g de harina

7 huevos

Una pizca de sal

Aceite de oliva para freír

Azúcar para espolvorear

Preparación

- Poner a calentar la mantequilla con el agua y la sal. Esto es clave. Al hervir, lo sacamos del fuego y añadimos la harina de golpe. Mezclamos bien hasta que se forme una bola. Después añadimos los huevos uno a uno y mezclamos hasta que se integren completamente en la masa.
- Calentamos el aceite de oliva a fuego medio y, con la ayuda de dos cucharas, vamos echando porciones de masa.
- Cuando el buñuelo esté dorado, lo sacamos de la sartén y lo pasamos por azúcar.





Casadiellas con relleno de nueces

Preparación

- En una sartén aromatizamos el aceite donde vamos a freír las casadiellas. Para ello ponemos a calentar abundante aceite y echamos la cáscara de naranja o de limón y la rama de canela, calentamos a fuego medio unos 10 minutos y reservamos.
- Preparamos el relleno triturando con la batidora todos los ingredientes. Reservamos.
- Para hacer la masa ponemos en un bol el aceite, el vino, la yema y la sal y batimos bien hasta conseguir una masa homogénea.
- Añadimos poco a poco la harina junto con la levadura hasta obtener una masa blanda que no se pegue en las manos.
- Espolvoreamos la encimera con un poco de harina y extendemos la masa con un rodillo. Cortamos en rectángulos y ponemos en cada uno una tira del relleno de nuez; doblamos.
- Sellamos los extremos con un tenedor por ambos lados, para que al freírlos no se salga el relleno.
- Quitamos la rama de canela y la cáscara de naranja o limón del aceite y lo ponemos a calentar de nuevo. Cuando este esté muy caliente, freímos las casadiellas.
- Una vez fritas, colocamos sobre un papel absorbente durante unos minutos y después rebozamos en abundante azúcar glas.

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: baja

Ingredientes

Para la masa

400 g de harina de trigo

50 ml de aceite de oliva

150 ml de vino blanco

1 yema de huevo

1 cucharadita de levadura química

Una pizca de sal

Para el relleno

200 g de nueces

70 g de azúcar

4 cucharadas de anís

4 cucharadas de agua

Para freírlas

1 cáscara de naranja o de limón

1 rama de canela

Abundante aceite de oliva suave

Azúcar glas





Xuxos

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: baja

Ingredientes

530 g de harina de fuerza

265 ml de agua

53 g de azúcar

110 g de mantequilla

18 g de levadura fresca

10 g de sal

Ralladura de 1 limón

Aceite de girasol

Para la crema pastelera

500 ml de leche

100 g de azúcar

100 g de yemas de huevo

45 g de harina fina de maíz

1 vaina de vainilla

Azúcar blanca en grano

Preparación

- Lo primero que haremos será elaborar la masa que luego rellenaremos. Para ello comenzamos por amasar todos los ingredientes y dejamos reposar la masa resultante unos 20 minutos.
- Cortamos piezas de 60 gramos, formamos bolas y las dejamos reposar en la nevera.
- Mientras, vamos a hacer la crema pastelera: calentamos la leche, reservando un poco, con la vaina de vainilla.
- En otro recipiente mezclamos con las varillas la harina fina de maíz con la leche fría reservada, añadimos el azúcar y las yemas y mezclamos bien.
- A esta última mezcla le agregamos la leche hirviendo. Lo colamos todo.
- Ponemos toda la mezcla en un recipiente y dejamos que se caliente, sin parar de remover, hasta que hierva.
- Una vez terminada podemos rociar la superficie con mantequilla fundida o cubrir con papel film para que no se forme costra. Dejamos que enfríe.
- Una vez todo frío, estiramos la masa y ponemos la crema pastelera en el interior. Enrollamos y freímos en abundante aceite caliente. Una vez fritos, sacamos y dejamos escurrir sobre papel absorbente de cocina antes de pasarlos por azúcar blanca en grano.





Miniflores manchegas

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: baja

Ingredientes

450 g de huevo

225 g de harina

150 ml de leche aromatizada con corteza de limón

10 ml de aguardiente de anís

Azúcar (para decorar)

Aceite de oliva virgen extra (para freír)

Preparación

- Para poder preparar esta receta es necesario disponer de un molde específico para flores. Este tiene forma redonda con varias láminas unidas por un mango.
- Comenzamos con la masa. Cocemos la leche con la corteza de limón. Luego la colamos, añadimos el anís y dejamos reposar hasta que se temple.
- Batimos los huevos y agregamos la leche y la harina tamizada. Pasamos la mezcla por un colador para que no queden grumos.
- Ponemos a calentar, en una cazuela alta, abundante aceite.
- Cogemos el molde y lo impregnamos en la masa sin llegar al extremo superior de este.
- Lo sumergimos en el aceite muy caliente sin tocar el fondo de la cazuela, pues la masa se tiene que desprender ella sola del molde y de otra forma esto no sería posible.
- Una vez se desprenda, quedará a flote sobre el aceite hasta que se dore.
- Ponemos sobre papel de cocina absorbente y rebozamos en azúcar.





Canutillos reellenos de trufa y salsa de tofe

Preparación

- Para los canutillos empezamos trabajando la masa (debe quedar durita). Para ello, mezclamos el vino, el agua, la manteca y la harina.
- Dividimos la masa en porciones y las estiramos con ayuda de un rodillo hasta dejarlas muy finas. Estiramos un poco con la mano y envolvemos sobre un molde metálico en forma de cilindro o cono.
- Freímos en aceite caliente aromatizado con la cáscara de naranja hasta que estén dorados. Escurrimos, desmoldamos y reservamos.
- Para la trufa ponemos a calentar la nata en un cazo y, antes de que llegue a hervir, la vertemos encima del chocolate, movemos bien con una espátula y dejamos enfriar.
- Ponemos la trufa en una manga pastelera y reellenos los canutillos.
- Para la salsa de tofe ponemos en un cazo el azúcar a caramelizar. Después, agregamos la nata caliente para que no sufra choque térmico el azúcar. Mantenemos la cocción a fuego lento hasta que el azúcar esté completamente disuelto.
- Acompañamos los canutillos con esta salsa y servimos.

Comensales: 6

Tiempo: medio

Dificultad: media

Ingredientes

Para la masa

250 g de harina de fuerza
50 ml de manteca de cerdo
50 ml de vino blanco
50 ml de agua
1 cáscara de naranja
200 ml de aceite de oliva para freír

Para la trufa

200 ml de nata
150 g de chocolate de cobertura

Para la salsa de tofe

150 g de azúcar
150 g de nata





Rosquillas de nata

Comensales: 6

Tiempo: corto

Dificultad: media

Ingredientes

200 ml de nata líquida

100 g de azúcar

2 huevos

Un chorro de anís

Ralladura de un limón

1 sobre de levadura química (16 g)

500 g de harina

Aceite de oliva o de girasol

Azúcar para decorar

Preparación

- En primer lugar, en un bol grande echamos los huevos, la nata, el azúcar, la ralladura de limón y el anís. Batimos todo bien hasta que se integren y quede una mezcla sin grumos.
- Después, agregamos la levadura para que el resultado final quede muy esponjoso. Seguimos batiendo y, mientras, añadimos poco a poco la harina tamizada.
- Cuando tengamos una masa gruesa que no se pegue a los dedos, la dejamos reposar 15 minutos.
- Disponemos la masa en una superficie enharinada. Con las manos mojadas para que no se nos pegue la masa a los dedos, cogemos unas bolas del tamaño de nuestro puño, las amasamos y vamos dando forma de rosquitos.
- Vamos friendo las rosquillas en una sartén con abundante aceite caliente. Cuando estén doradas por ambos lados, las sacamos y las escurrimos en un papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
- Las espolvoreamos con azúcar y servimos.





Fardelejos con crema de almendra

Comensales: 4

Tiempo: corto

Dificultad: media

Ingredientes

Para la masa

75 g de manteca de cerdo

75 ml de agua

Una pizca de sal

450 g de harina

Para el mazapán

2 huevos

250 g de almendra molida

150 g de azúcar

Ralladura de limón

Azúcar glas

Aceite de oliva para freír

Preparación

- En primer lugar, ponemos a calentar el agua, la manteca y la sal. Antes de que hierva la volcamos en un bol. Cuando aún esté caliente agregamos la harina y amasamos. Envolvemos con un paño y dejamos enfriar durante 1 hora.
- Por otro lado, preparamos la crema. Para ello, en un bol batimos un poco los huevos y agregamos el azúcar y el limón. Después, añadimos la almendra molida y mezclamos hasta hacer una pasta.
- Seguidamente, vamos tomando porciones de masa y cortando en rectángulos. Ponemos en el centro una cucharada de la crema. Las cerramos como si fueran empanadillas y las freímos en abundante aceite.
- Finalizamos decorando los fardelejos con azúcar glas.



