

## PERRUNILLAS

### Ingredientes:

- ½ kilo de manteca de cerdo.
- ¼ litro de aceite de oliva.
- ½ kilo de azúcar.
- Harina, la que admita hasta que no se pegue en las manos.
- Una naranja, su zumo y su ralladura.
- Aguardiente, igual cantidad que de zumo de naranja o menos, a elección.
- 4 huevos. Apartar dos claras para untar las perrunillas.
- Dos cucharadas soperas de anises.
- Almendras para adornar la perrunilla.

Recetas varias y particulares, unos le añaden canela, otros almendra molida, etc. Lo de la almendra tened cuidado porque si va en la masa os pueden quedar duras. Lo que se hace con las almendras es ponerla encima de la perrunilla de adorno, nada más. Hay quienes las adornan con nuez, piñones, etc.

El tema de los anises, lo llevan por eso de matar el sabor de la manteca; al igual que el aguardiente.

### Preparación:



En un cubo o recipiente de unos cinco litros de capacidad echamos la manteca, el azúcar, la naranja (su zumo y su ralladura), el aguardiente, los anises, el aceite de oliva, de los cuatro huevos dos con clara y yema más las dos yemas, mezclamos con la mano. Olvidaos de las batidoras, se trata de “meter” la mano en la masa. Se hace muy bien con una sola mano. Conveniente, mezclar primero la manteca con el aceite.

Según se va mezclando todo veréis como a la manteca le van quedando unos grumos que deberéis deshacer completamente, también notaréis como el azúcar se va disolviendo y esos granos que en un principio parecen molestar a la mano van desapareciendo, a la vez que la masa se va haciendo más líquida.

Ya tenemos todos los ingredientes (menos el harina, las almendras y las dos claras) mezclados. Es hora de ir echando harina hasta que despegue la masa de las manos.

**Consejo:** estando la masa en el recipiente, ésta se debe pegar un poco en los dedos. Sacarla, para una vez en la encimera ver mejor cual es la cantidad óptima de harina que admite hasta que no se pegue en las manos.



Amasar durante 20 o 30 minutos. Me gustaría recordar que la mayor parte de las masas, cuanto más se amasen mejor resultado se obtiene. El amasar ya os quita una sesión en la máquina de musculación.

No es que a la masa haya que dejarla reposar, no es necesario, pero 15 minutos no le vienen mal; además, ese es el tiempo que se tarda en limpiar todos los útiles usados para hacerla.

Batimos las dos claras, un poco más que cuando lo hacemos para una tortilla francesa, sin llegar al punto de nieve. En otro plato, este llano, vertemos un poco de azúcar.



Vamos dando pellizcos a la masa, poco menos que un huevo, dejándolos redondos.

Para este paso hay que tener un poco de maña. Aplastamos las bolas con las manos y quedando redonda en una de las manos le damos con un tapo untado en las claras, para rápidamente ponerla encima del azúcar. Digo que este paso requiere de “una cierta habilidad”, de forma que no preocuparse por si no os quedan bien aplastadas, se os caen en el palto del azúcar, etc. Ya ira saliendo según las vais untando.

Las ponéis encima de la bandeja del horno añadiéndolas una almendra en el centro. Como adorno, cogéis un molde de lata, por ejemplo una flanera y las marcáis, en redondo, recto, etc.



Con el horno caliente a 180º se mete la bandeja y en unos 30 o 45 minutos (dependiendo de los fuegos) tenéis unas espléndidas perrunillas dignas de las que hacían la mejor de las abuelas. Si por aprovechar el calor del horno metéis dos bandejas, ya os iréis dando cuenta de que hay que alternar las bandejas y eso no es muy bueno para los dulces, me refiero a cerrar y abrir la puerta del horno porque se escapa el gato.



¿A qué no tiene ningún tipo de dificultad hacer unas perrunillas?, lo que hay es que encontrar ese momento, ese tiempo libre que parece no tenemos y en realidad abunda. ¿Cuántas veces estamos tragándonos un programa cutre, de los muchos que hay en televisión?, o incluso estás viendo anuncios de dulces tal, bollicaos cual; llenos de grasas vegetales o vete a ver, atiborrados de conservantes y colorantes.

No merece la pena un rato de estos. Un rato de abstracción amasando relaja. Tú, la masa y ese rico resultado.



Es tradición, por lo menos por estas tierras, acompañar a la perrunilla con una copa de aguardiente al comerla.



**Recomendaciones:**

Es conveniente meterlas en una caja de madera, evitar los recipientes de plástico, aunque a veces no hay más remedio. Los antiguos como usaban mucho tinajas las metían allí y las últimas sabían algo rancias.

Comerlas cuando pasen unos días. Se que la tentación es grande, pero notaréis que a la semana de hechas están más ricas.

Lo de cuadradas o redondas. Más vistosas redondas, pero se desaprovecha el horno. Por el contrario, si se ponen juntas en la lata, salen cuadradas y con la espátula se cortan. Estamos hablando de sacar en una misma hornada el doble de perrunillas.

Si puede ser, mejor acompañados.

Buen provecho.