

TRUCHAS CON BATATA

INGREDIENTES:

2 Kg. y medio de batata blanca
Ralladura de 1 limón
2 cucharaditas de canela molida
Azúcar al gusto
250 gr. de almendras molidas
1 puñadito de nueces sin cáscara
1 paquete de pasas (sultanas)
2-3 sobres de anís en grano
Licor de anís
Masa de empanadillas
Aceite de oliva
Azúcar glasé

PREPARACIÓN

La noche anterior se ponen las pasas en remojo en el licor de anís. Se cuece la batata partida en trozos con el anís en grano y sal. Cuando está cocida se escurre y se pasa por el pasapurés. Se muelen las almendras y las nueces, pero no demasiado finas. Se agrega a la masa de batatas las pasas con el anís, la ralladura del limón, las almendras y las nueces. Se rectifican de azúcar (las batatas ya son dulces), pero teniendo cuidado que no se queden "babosas". Se deja reposar esa masa durante una hora mientras se descongelan las empanadillas. Se rellenan con la masa preparada, se cierran y se fríen en abundante aceite caliente hasta que estén doradas. Se dejan escurrir muy bien en papel de cocina absorbente. Cuando se van a tomar (ya frías), se espolvorean con azúcar glasé.

