

Pastas Manchegas de pistacho

Esta receta se basa en las pastas o mantecados tradicionales manchegos, pero sustituyendo la almendra por el pistacho local.

Receta elaborada por el pastelero
Juan Cruz,
de la Abacería Manchega
(Borja, 8. Ciudad Real)

Instrucciones

1. Moler los pistachos: Tritura los pistachos crudos y pelados en una batidora o procesador de alimentos hasta obtener una pasta homogénea o un polvo muy fino. Reserva.
2. Mezclar ingredientes secos: En un bol grande, mezcla la harina, el azúcar glas, la canela y la sal.
3. Integrar la grasa y los pistachos: Añade la manteca de cerdo pomada (blanda) y la pasta de pistacho molido a los ingredientes secos. Mezcla bien con las manos o una batidora de varillas hasta conseguir una textura arenosa pero que se una.
4. Añadir las yemas: Incorpora las yemas de los 6 huevos una a una, mezclando bien después de cada adición hasta que se integren completamente.
5. Montar las claras: Bate las claras de huevo a punto de nieve firme en un recipiente aparte.
6. Unir la mezcla: Incorpora las claras montadas a la mezcla principal con movimientos suaves y envolventes para que no se bajen. La masa debe quedar cremosa.
7. Hornear: Precalienta el horno a 180°C. Vierte la masa en moldes pequeños para pastas o en un molde de grande para bizcocho (previamente engrasado).
8. Cocinar: Hornea durante aproximadamente 25-30 minutos, o hasta que las pastas estén doradas y, al insertar un palillo, este salga limpio.
9. Enfriar: Deja enfriar las pastas en una rejilla antes de desmoldar y consumir.

Ingredientes

250 gr de pistachos manchegos crudos pelados

250 gr de azúcar glas

250 gr de harina

200 gr de manteca de cerdo (a temperatura ambiente)

6 huevos (separadas claras y yemas)

2 cucharaditas de canela en polvo

Una pizca de sal

