

Pastas Manchegas de pistacho

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

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 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

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

