

Picarones Peruanos

Tiempo de preparación: 5 Min



Ingredientes

Jarabe de Cachaca

Agua: 250 mililitros

Azúcar Negro: 300 g

Clavo De Olor: 4 unidad

Anís estrellado: 2 unidad

Canela: 1 Rama

Naranja: 1 unidad

Picarones

Aceite Vegetal: c/n

Anís Molido: 3/4 Unidad

Camote: 1 Taza

Sal fina: 1/2 unidad

Agua Carbonatada: 1 1/4 Taza

Azúcar Granulado: 1 Cucharada

Harina común: 300 g

Levadura seca: 7 g

Preparación de la Receta

- Poner para el almíbar todos los ingredientes a fuego lento, removiendo de vez en cuando, durante 10 minutos.
- Retirar el *almíbar* del fuego y enfriar a temperatura ambiente antes de colar la *naranja* y las *especias* y enfriar hasta que se vaya a utilizar.
- Mezclar la *harina*, la *levadura*, el azúcar, las semillas de anís y la sal en un bol grande.
- Añadir el *camote* y el agua con gas y remover para combinar.
- Utilizar una espátula u otro utensilio flexible y bajar la masa de la pared del bol para tenerlo todo- la mezcla será suave y elástica.
- Cubrir el bol y colocar en la encimera durante al menos 4 horas, o enfríelo toda la noche. El reposo no puede pasar las 16 horas.
- Calentar el aceite a 350F (180F) en una olla grande para freír, llenándola sólo hasta la mitad (pero con al menos 2 pulgadas de aceite).
- Tener preparada una bandeja forrada con papel de cocina y una rejilla colocada encima, así como una araña o espumadera, una cuchara de madera y un bol con agua para sumergir la

mano.

- Remover la masa fermentada para desinflarla.
- Meter una mano en el agua (intente mantener la otra mano seca y limpia, si puede) y sacar un trozo de masa de unas 2-3 cucharadas.
- Enrollar la masa entre los dedos y hacer un agujero en el centro, dejando que el peso de la masa haga que el agujero se abra hasta alcanzar un tamaño mayor, a medida que mueve la masa (puede que esto le lleve varios intentos).
- Dejar caer suavemente y con cuidado el picarones en el aceite y repetir con unos cuantos trozos más de masa, teniendo cuidado de no llenar demasiado la olla.
- Utilizar el extremo del mango de la cuchara de madera para mover los picarones y darles la vuelta a mitad de la cocción.
- Cocinar los picarones durante unos 5 minutos en total, hasta que estén bien dorados.
- Retirar los picarones del aceite y colocar en la rejilla para que se escurran y se enfríen un poco.
- Repetir con el resto de la masa. Mientras están calientes, colocar los picarones en un plato y rociar con el *almíbar*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/picarones-peruanos>