

# ANFITRIONOMÍA

ROMERITAS: GALLETAS DE HIERBAS

🕒 prep. 15 hrs

🕒 horno. 65 min



## INGREDIENTES

- 1 taza de arándanos secos
- 1 ½ cucharada de romero fresco (picado finamente)
- ½ cucharadita de pimienta recién molida
- 1 taza de harina integral
- 1 taza de harina
- 2 cucharaditas de soda
- ⅓ taza de azúcar morena (compactada)
- 1 cucharadita de sal
- ¾ taza de nueces “pecan”
- ½ taza de “pepitas” o semillas de calabaza
- ¼ taza de semillas de girasol
- 2 tazas de suero de leche o buttermilk (Si no encuentras buttermilk, puedes seguir la receta que te comparto abajo para sustituirla)
- ¼ taza de linaza
- 6 bandejitas de pan (4” x 2 ½”)

## INSTRUCCIONES PARA LA MASA

1. Precalienta el horno a 350°. Engrasa las bandejitas de pan con mantequilla u otro antiadherente (PAM) y colócalas sobre una bandeja para hornear, forrada con papel pergamino.
2. Coloca los arándanos en un tazón pequeño a prueba de calor, con agua muy caliente. Déjalos rellenar por lo menos 15 minutos, mientras continúas tus preparaciones.
3. Esparce las nueces en una capa sobre otra bandeja para hornear, y déjalas tostar en el horno hasta que estén fragantes y tostados—unos 8 a 10 minutos.
4. Coloca las nueces sobre una tabla y córtalas mientras siguen cálidas. Dejar a lado.
5. En un tazón grande, mezcla las harinas, el romero, el bicarbonato de sodio y la sal. Añade la azúcar morena, asegurándote que no queden terrones. Agrega el suero de leche (buttermilk) sobre las harinas y mezcla suavemente con una espátula hasta que no quede harina seca.
6. Escurre los arándanos. Agrega los arándanos, nueces picadas, las pepitas semillas de girasol a la masa. Revuelve suavemente para que estos queden de manera uniforme en la masa.
7. Divide la masa en partes iguales entre los sartenes de pan, llenándolos a ¾ de su capacidad.
8. Transfiere la bandeja para hornear con los moldes de pan al horno.
9. Hornea los panes de 30 a 35 minutos, hasta que se hayan redondeado y vuelto color café dorado; también asegúrate que al insertar un palillo en su centro, este salga limpio.
10. Retira los pasteles de sus moldes y deja que enfríen completamente. Mete los panes al congelador, asegúrate que se congelen—este proceso dura varias horas, lo mejor es dejarlos reposar durante la noche (Si quieres congelar los panes durante más de un día, envuélvelos en papel aluminio antes de congelarlos. La masa aguanta un máximo de tres meses).

# ANFITRIONOMÍA

---

## INSTRUCCIONES PARA HORNEAR

1. Una vez lista para preparar las galletitas, calienta el horno a 300° F. Coloca una rejilla en el tercio superior del horno y un segundo estante en el tercio inferior.
2. Retira uno de los panes del congelador y córtalo en rodajas extra finas, usando un cuchillo de sierra, deben quedar de  $\frac{1}{8}$  de pulgada de espesor. Coloca las rodajas en una sola capa sobre una bandeja para hornear forrada con papel pergamino—las galletas pueden estar cerca, pero asegúrate que no se toquen. Continúa cortando panes adicionales hasta que hayas llenado dos bandejas planas.
3. Hornea los pedazos de pan durante 15 minutos. Voltea los pedazos, y continúa horneándolos por otros 10 a 15 minutos. Las romeritas están listas cuando ya no tienen un color pálido en su centro, se sientan secas y sus bordes estén un poco encorvados. El tiempo es aproximado, depende de cada horno. Esta bien que sigan flexibles en medio; las galletas se vuelven más crujientes al enfriarse.

## RECETA SUERO DE LECHE O “BUTTERMILK”

### INGREDIENTES

- 1 taza de leche escaza (entera, 2%, o crema de leche)
- 1 cucharada de jugo de limón o vinagre

### INSTRUCCIONES

1. Combina la leche y el jugo de limón.
2. Deja reposar de 5 a 10 minutos, a temperatura ambiente.
3. Cuando esté lista, la leche se espesará un poco y podrás ver pequeños trozos cuajados.

Este sustituto no es tan grueso como el suero de leche (Buttermilk), y tal vez distingas los trozos cuajados en tu receta final.