

A close-up photograph of a woman with blonde hair, wearing a white long-sleeved blouse with a delicate lace collar. She is looking down and smiling slightly. Her hands are positioned to hold a wooden rolling pin, which is resting on a dark wooden surface. The background is a soft-focus outdoor setting with green foliage and a hint of a blue sky.

DE MI COCINA

CON AMOR,
ANAMARIA



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

PREPARANDO 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, lleno de agua muy caliente. Déjalos rellenar por lo menos durante 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 ocho a diez 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 $\frac{3}{4}$ 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).



HORNEANDO TUS ROMERITAS

- 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.
- 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.
- 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.



Suero de Leche o "Buttermilk"

🕒 prep. 15 min

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.

NOTAS

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



ANFITRIONOMIA