

MOSTILLO MANCHEGO

INGREDIENTES:

2 litros de mosto de uva

4 unidades de anís estrellado o matalauva

75 gramos de maizena

50 gramos harina de trigo

Ralladura de naranja o de limón

30 gramos de almendras o nueces o piñones troceados

(opcional)

ELABORACIÓN:

Cocer el mosto hasta que se reduzca a la mitad para que se concentre y retirar con un colador la espuma que se forme. Aproximadamente este proceso tardará unos 30 minutos.

Antes de que termine de reducir agregar de forma opcional anís estrellado para aromatizarlo.

Después dejar enfriar y retirar unos 200 ml de mosto en el que se deslie harina trigo y de maíz, removiéndolo bien para que no se formen grumos.

A continuación volver a poner a calentar el resto del mosto y verter la mezcla de harinas sin dejar de dar vueltas.

Cuando esté a medio cocer añadir la ralladura de naranja y el fruto seco elegido. Seguir dando vueltas hasta que termine la cocción.

Estará listo cuando se empieza a despegar de las pared.

Verter en bandejas, moldes individuales o incluso en platos para que se enfríe por completo.

Cuando esté frío dar la vuelta al molde y servir espolvoreado con canela.

NOTAS:

- Mosto: Si no es de bodega se puede hacer con alguno comercial, incluso aunque tenga una pequeña cantidad de zumo de manzana con el que se obtiene un mostillo con un toque diferente.
- Anís Estrellado: Se puede sustituir por una rama de canela.
- Harina de Trigo: Sustituirla íntegramente por Maizena y de esta forma el postre será apto para las personas intolerantes al Gluten.
- Grumos: Para asegurar que la mezcla de harinas no tiene ningún grumo cuando se vierte al mosto pasarla antes por un colador.