

Bollos de manteca



**Nombre de la receta**

Bollos de manteca

**Tiempo**

1.5 Horas

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

8

**Alérgenos**

Sésamo  Gluten

**Descripción**

Bollos de manteca con chicharrones

**Lugar originario de la receta**

Los Pedroches, Andalucía

**Ingredientes**

- 1/2 Kilos de masa de pan de panadería
- 1/2 Kilos de manteca de cerdo con sus chicharrones
- 1/2 bote de ajonjolí

- 1/2 bote de matalahúva o anís en grano
- al gusto de azúcar

### Pasos

**1** En primer lugar nos ponemos a derretir la manteca a fuego medio. La manteca se hará líquida y quedará por otra parte los trocitos de chicharrones. En este caso la manteca era de ibérico puro y apenas tiene chicharrones por lo que si queremos encontrar más chicharrones en la torta, es mejor comprar manteca de cerdos cruzados. Apartamos los trocitos de chicharrones.



**2** Cuando la manteca esté un poco atemperada, echamos el anís y el ajonjolí y lo reguizamos un poquito sin que llegue a quemarse.



**3** En la fuente donde tenemos la masa de pan añadimos los chicharrones y la manteca con el ajonjolí y la matalahúva. Amasamos bien hasta que se quede todo integrado.



**4** En la bandeja de nuestro horno ponemos papel sulfurizado y vamos haciendo pequeñas tortitas. Añadimos por arriba azúcar al gusto y las metemos en el horno previamente calentado a 180 grados.



**5** Como son finitas, se harán pronto. De unos 20 a 25 minutos. Esto depende del horno. Las vamos mirando hasta que estén doradas a nuestro gusto. Ya tenemos preparadas las tradicionales tortas de chicharrones.



---

**Observaciones o consejos**

Actualmente añade huevo, harina y un poco de levadura pero en nuestra comarca la antigua torta de chicharrones era así de sencilla.

**Autor**

Matilde Linares