

## Aragón

Tiempo Refrigeración Raciones



30'




1h



4

Alérgenos

 Cereales  
con gluten

Alternativas

 Sin gluten

# Tortas del alma

*El consumo de tortas del alma está relacionado con el 02 de noviembre, el día en que se conmemora "Los fieles Difuntos"*

## Ingredientes

400 g harina de trigo blanca

200 ml aceite de oliva virgen extra de sabor suave

100 ml anís (licor)

50 g azúcar glas

400 g confitura cabello de ángel (calabaza)

La receta tradicional aragonesa de las tortas del alma suele llevar como relleno una confitura de cabello de ángel, pero en algunas zonas de España, "el alma", en vez de ser cabello de ángel, se rellenan de dulce de boniato.

## Elaboración

1. Batir el anís con el azúcar glas. Añadir el aceite y batir hasta emulsionar.
2. Añadir la harina tamizada y amasar hasta obtener una masa. Estirar y refrigerar durante 1 hora.
3. Con la masa fría, cortar con la ayuda de un cortapastas, unos círculos de unos 10-15cm de diámetro.
4. Rellenar los discos de masa con una cucharada generosa de cabello de ángel, pero hay que tener en cuenta que hay que poder cerrarlas como unas empanadillas.
5. Sellar bien los bordes, pinzando con un tenedor. Disponer las tortas en una bandeja de horno y hornear a 190°C durante 15-20 minutos hasta que se vean doradas de forma uniforme.
6. Retirar del horno y dejar de enfriar completamente antes de servir las tortas del alma

## Alternativas

Para la versión ~~sin gluten~~ se puede sustituir la harina de trigo por otra que no lo contenga como la de quinoa, avena o trigo sarraceno.

*Se considera como "el alma" a la pulpa que se obtiene de dos tipos de calabaza: la de cabello de ángel o la calabaza normal, ambas se cosechan en otoño*