



La Noche  
**ROMÁNTICA**  
LOS PUEBLOS MÁS BONITOS DE ESPAÑA

## UN POSTRE PARA UNA NOCHE ROMÁNTICA

La predisposición a lograr la magia que surge entre dos corazones que se encuentran frente a frente tiene mucho que ver con las cosas compartidas que precisan de los cinco sentidos para disfrutarlas plenamente. El acto de la comida es uno de las dos únicas actividades en la que los seres humanos ponen en funcionamiento la vista, el olfato, el oído, el tacto y el gusto. Por eso es importante estar muy atentos a ellos cuando los ponemos en acción con quien hemos decidido fusionar nuestra vida.

Una de las recetas dulces más extendidas de nuestro país son sin duda las rosquillas en su concepción más global, independientemente de los matices propios de cada lugar. El sabor, la presencia y la decoración final tiene que ver con la magia, la historia y la cultura de cada rincón, pero es sencillo encontrar el hilo conductor en la mayoría de ellas, esa textura ligeramente resistente en el exterior que da paso a un corazón suave y esponjoso.

Creo que, anclado en la historia, el círculo simbólico que refleja el continuo y definitivo sentido del amor en pareja hace de las rosquillas un juego divertido que nos anima a seguir dando vueltas alrededor de un espacio vacío que está en nuestras manos llenar.

Si bien hay infinidad de pequeñas diferencias en la multitud de recetas que se encuentran en nuestros cuadernos de cocina, me parecía que era posible realizar un postre que tuviera algunos elementos comunes que facilitara la elaboración en cualquier rincón y que fuera al tiempo, un pequeño mordisco travieso al amor, a aquellos sabores que asociamos al dulce y delicado sabor del amor.

### Las Rosquillas del Amor

**3 huevos, medio kilo de harina, 125 gramos de azúcar, 100 gramos de aceite de oliva muy suave, 75 mililitros de zumo de naranja, 75 mililitros de anís o aguardiente dulce, medio sobre de levadura en polvo o impulsor o media cucharadita pequeña de bicarbonato.**

- Mezcla todos los ingredientes bien y trabájalos durante unos 10 minutos hasta conseguir una masa suave, brillante y ligeramente pegajosa.
- Déjala reposar unos 30 minutos tapada con un paño suave de gasa o de tela suave en un lugar fresco, no hace falta que sea la cámara.
- Forma las rosquillas, hazlas pequeñas, sería ideal que pudieran comerse en solo dos bocados, y déjalas reposar 15 minutos igualmente tapadas.
- Fríelas en aceite caliente, pero sin que humee y mantenlas hasta que rajen y terminen de esponjar. Sácalas a escurrir bien.

**Vamos a darle el toque romántico bañándolas en cobertura de chocolate, yo lo he elegido blanco, pero puedes elegir con leche o negra. Déjalas reposar en frío suave hasta que la cobertura endurezca.**

Si conseguimos el tamaño perfecto serán dos bocados, uno cada uno, compartiendo una noche perfecta, frente a frente. En el entorno de **Los Pueblos más Bonitos de España**, descubrir de nuevo, alrededor de esos bellos y únicos círculos dulces, los cinco sentidos será el broche perfecto para una noche especialmente romántica.

Juan Pozuelo



Juan Pozuelo Talavera (Madrid, 11 de febrero de 1969) es cocinero, empresario, asesor gastronómico y presentador de televisión español que se hizo famoso por conducir programas como Duelo de chefs y ¿Qué comemos hoy? en varias cadenas de televisión.

Pozuelo estudió Cocina en el Instituto Politécnico N\* 1 del Ejército de Tierra y Turismo en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo, ha sido presentador de programas de cocina en diferentes cadenas nacionales como Antena 3 y Cuatro, ha conducido programas como Qué comemos hoy, Duelo de Chefs, ...

Desde octubre de 2013 es Miembro del Comité de Honor de la Selección Española de Cocina Profesional y Director Técnico de la Academia BOCUSE d'Or España.

Ha creado el postre la "La Noche Romántica" en su edición de 2020.