
Celebra las Pascuas en la Finca San Agustín (Gastronomía)

06, abril



Ya se acercan las pascuas y ¿qué mejor sitio para desconectar y celebrar estos días de fiesta que la Finca San Agustín? Es el lugar idóneo para pasar unos días con la familia y los amigos, está rodeado de naturaleza y de bonitos pueblos como el medieval Bocairent. La zona “*Terres dels Alforins*”, cuenta con bodegas cercanas que podrás visitar y deleitarte degustando los mejores vinos de la Comunidad Valenciana.

Con la llegada de la pascua y el buen clima empezamos a ver en las panaderías o supermercados los **típicos dulces que acompañan a estas fiestas: las monas y los pan quemados**. El origen de la **Mona de Pascua** se remonta al tiempo de los árabes; su nombre procede precisamente del árabe "munna", que significa "provisión de la boca", y era costumbre que los moriscos la regalaran a sus señores. La mona es un postre de gran tradición en todo el Mediterráneo. Se suele consumir durante la merienda de los días de pascua florida (Semana Santa) acompañada de longaniza de Pascua, siendo costumbre cascar el huevo en la frente de otra persona. También es posible acompañarla de chocolate. Es tradición ir de excursión al campo a pasar la tarde comiendo la mona y jugar con alguna cometa (cachirulo).

En la Comunidad Valenciana existen diversas variedades, siendo la que se consume durante todo el año conocida como **panquemao**, toña o fogaseta.

Nosotros tenemos las recetas (de la mona y el panquemao) queremos compartirla contigo para que puedas disfrutar de estos deliciosos dulces tanto en su proceso de elaboración como de su sabor. Además es una actividad genial para realizar con los más pequeños de la casa donde estos podrán dejar volar su imaginación realizando las figuras de la mona de pascua o decorando el huevo que la adorna.

Receta Mona de Pascua

- Ingredientes:
- 3 kilos de harina

-
- 1 kilo de azúcar
 - 12 huevos
 - 1 litro de aceite
 - Ralladura de un limón
 - $\frac{1}{4}$ de kilo de levadura en pastilla
 - $\frac{1}{4}$ de masa de levadura

Con un poco de harina y agua tibia se deshace la levadura de pastilla, se mezcla con la natural y se dejan que fermenten. Se deposita la levadura en un recipiente profundo con los huevos y los demás ingredientes, harina, aceite, etc., y se amasan hasta conseguir una mezcla homogénea. Se deja en reposo dos o tres horas y al fermentar se vuelve a amasar.

Se forman las monas, que pueden ser esféricas o alargadas, y se coloca en su centro un huevo. Luego, se pinta con huevo batido la superficie de las monas, se espolvorean con azúcar y se llevan al horno.

*La cascara de huevo también se puede pintar con algún tipo de colorante para resultar más atractivo para los niños y finalmente recubrirla con *anisetes* de colores*.

Receta del Panquema con nueces y pasas

- 250 gramos de levadura
- 12 huevos
- 1 litro de agua
- $\frac{1}{2}$ litro de aceite
- 1 kilo de azúcar
- 3 kilos de harina
- 1 limón rallado

Se baten los huevos (las claras y las yemas juntas), se calientan un poco el agua y el aceite, y se incorporan a los huevos. Se añaden a continuación el azúcar, el limón, la levadura y la harina; se trabaja bien y a fermentar.

Ya fermentado, se hacen unas bolas con la masa y se colocan en una oblea; se aplastan y se les da forma para dejarlas fermentar de nuevo. Cuando ya están al punto, se pasan por huevo y azúcar y se introducen en el horno, precalentado anteriormente a 200 grados.

Si en esta segunda fermentación se añaden unas nueces y pasas (esto es opcional), se les denomina "*reganyaes*". También pueden ser rellenas con cabello de ángel, en este caso se les denomina "*reganyaes farcides*".

¿Te animas a realizar estas recetas tan sencillas? Son muy fáciles de cocinar y en estas fechas son el plato perfecto tanto para desayunos como para meriendas. Ya sea con familia o amigos te esperamos para que disfrutes de un ambiente relajado en medio del monte; de los pueblos de alrededor y de nuestro clima. No olvides reservar tu plaza y si te alojas estos días en la Finca reserva también tu mona de pascua, llamando al 663 882 181 o bien a través de un mail a reme@noblezza.com