

# Preparación de Picarones Arequipeños: Guía Paso a Paso

## Introducción

Los picarones arequipeños son un delicioso postre tradicional de la gastronomía peruana, especialmente popular en la región de Arequipa. Estos buñuelos de forma circular, hechos de una mezcla de camote y zapallo, son fritos y luego bañados en un dulce almíbar de chancaca. A continuación, te presentamos una guía paso a paso para preparar este exquisito postre.

## Preparación de Picarones Arequipeños: Guía Paso a Paso

### Ingredientes

Ingredientes para la masa:

- 250g de camote (batata)
- 250g de zapallo
- 500g de harina de trigo
- 1 cucharada de anís
- 1 cucharadita de levadura seca
- 1 pizca de sal
- 250 ml de agua tibia

Ingredientes para el almíbar:

- 250g de chancaca (panela)
- 2 ramas de canela
- 2 clavos de olor
- Cáscara de una naranja
- 500 ml de agua
- 1 hoja de higo o higo seco (opcional)

## Preparación de Picarones Arequipeños: Guía Paso a Paso

### Utensilios

Utensilios necesarios:

- Olla para cocinar el camote y zapallo
- Recipiente grande para mezclar
- Batidor o cuchara de madera
- Sartén hondo para freír
- Espumadera
- Plato con papel absorbente
- Olla pequeña para preparar el almíbar

## Preparación de Picarones Arequipeños: Guía Paso a Paso

### Preparación Paso a Paso

Preparación de la masa:

1. Cocina el camote y el zapallo en agua hasta que estén blandos. Luego, escúrrelos y haz un puré.
2. Disuelve la levadura en agua tibia y deja reposar por 10 minutos.
3. En un recipiente grande, mezcla la harina, el puré de camote y zapallo, el anís y la sal.
4. Añade la levadura disuelta y mezcla bien hasta obtener una masa homogénea.
5. Deja reposar la masa en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño (aproximadamente 1 hora).

Preparación del almíbar:

1. En una olla, mezcla la chancaca, canela, clavos de olor, cáscara de naranja y el agua.
2. Cocina a fuego medio hasta que la chancaca se disuelva completamente.
3. Deja hervir la mezcla hasta que espese y tome la consistencia de un almíbar.
4. Si deseas, añade una hoja de higo o higo seco para dar más sabor.

Freír los picarones:

1. Calienta suficiente aceite en una sartén honda.
2. Con las manos humedecidas, toma porciones de masa y forma aros.
3. Fríe los aros de masa en el aceite caliente hasta que estén dorados por ambos lados.
4. Retira los picarones del aceite y colócalos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

Presentación y servicio:

1. Coloca los picarones en un plato y báñalos con el almíbar caliente.
2. Sirve de inmediato y disfruta de este delicioso postre tradicional arequipeño.

## Preparación de Picarones Arequipeños: Guía Paso a Paso

### Conclusión

Los picarones arequipeños son perfectos para compartir en reuniones familiares o con amigos.

Puedes acompañarlos con una taza de café o una bebida caliente de tu elección. ¡Buen provecho!