

Hornazo



Provincia

Salamanca

Ingredientes

- 500 gr de harina.
- 3 cucharadas de manteca de cerdo.
- 50 ml de vino blanco.
- 75 ml de agua.
- Sal y pimienta.

Para el relleno:

- 4 filetes frescos lomo de cerdo.
- 2 huevos.
- 4 lonchas de jamón serrano.
- 8 lonchas de chorizo ibérico de Salamanca.
- 1 fondo de aceite de oliva.
- 1 huevo batido.
- Sal y pimienta.

Elaboración

Calentar la manteca. Disponer la harina en forma de volcán, con la sal e incorporar la manteca y el agua y el vino. Amasar hasta conseguir una textura brillante y que se despegue de las manos. Dejar reposar unos 20 minutos.

Freír el lomo en un fondo de aceite y salpimentar. Cocer, pelar y laminar los huevos. Precalentar el horno a 180°C. Dividir la masa en cuatro partes y a la vez estas cuatro en dos. Extender la mitad de las partes de las masas y rellenar con el lomo, una loncha de jamón, 2 de chorizo y medio huevo cocido.

Cerrar los hornazos con la masa restante, disponer sobre una bandeja de horno tapar y pincelar con huevo batido. Hornear de 30 a 40 minutos. Retirar del horno dejar atemperar y servir.