

Hornazo



Provincia

Salamanca

Ingrédients

- 500 g de farine.
- 3 cuillères à soupe de saindoux.
- 50 ml de vin blanc.
- 75 ml d'eau.
- Sel et poivre.

Pour la garniture :

- 4 filets d'échine de porc frais.
- 2 œufs.
- 4 tranches de jambon.
- 8 tranches de chorizo ibérico de Salamanca.
- Un peu d'huile d'olive.
- 1 œuf battu.
- Sel et poivre.

Préparation

Faites chauffer le beurre. Disposez la farine en forme de volcan, avec du sel et incorporez le beurre, l'eau et le vin. Pétrissez jusqu'à obtenir une texture brillante et qui se décolle des mains. Laissez reposer environ 20 minutes.

Faites frire l'échine de porc sur un fond d'huile et saupoudrez de sel et poivre. Cuisez, égalez et coupez les œufs. Préchauffez le four à 180 °C. Divisez la pâte en quatre parties et en même temps, ces quatre en deux. Étendez la moitié des parties des pâtes et remplissez-les avec l'échine de porc, une tranche de jambon, 2 de chorizo et la moitié d'un œuf dur.

Fermez l'empanada avec le reste de la pâte, disposez sur une plaque à cuisson, couvrez et badigeonnez d'œuf battu. Enfouez pendant 30 à 40 minutes. Retirez du four, laissez refroidir et servez.