

Receta de Hornazo de Salamanca con Hojaldre

30 Sep 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta típica de Salamanca, se trata de una receta muy rica que seguro os gustará y prepararéis en casa para vuestra familia.

Ingredientes

- Masa de hojaldre (dos láminas)
- Filetes de lomo adobado (sobre 500grs)
- Chorizo ibérico en lonchas (unos 300grs)
- Aceite de oliva
- Huevos cocidos (tres o cuatro)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180º
2. En la bandeja del horno sobre un papel de hornear, colocar una lámina de hojaldre
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír el lomo sin hacerlo mucho, sacar y dejar enfriar
4. Colocar las lonchas de lomo sobre la lámina de hojaldre
5. Encima colocar las lonchas de chorizo y los huevos partidos en láminas
6. Cerrar con la otra lámina de hojaldre aplastando los bordes como la empanada
7. Pintar con huevo batido toda la lámina de hojaldre y meter al horno unos treinta minutos aproximadamente
8. Cuando esté bien doradito sacar y poner en una fuente y.....buen provecho!!!