

HORNAZO DULCE

INGREDIENTES:

INGREDIENTES PARA LA MASA

- 12 huevos.
- 1000 g de azúcar.
- 1000 g de leche.
- 250 g de aceite de girasol.
- 4500 g de harina.
- 300 g de levadura de panadero.
- 100 g de aguardiente.

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

- 3 o 4 filetes de lomo o (cabecero de lomo) adobado.
- 2 capaduras de longaniza o chorizo.
- 4 lonchas de jamón serrano gorditas
- 1 huevo cocido (opcional).



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION TRADICIONAL:



Batir huevos con azúcar hasta doblar volumen.
Añadir aceite y agregar la leche.
Incorporar poco a poco la harina y como a mitad, añadir el aguardiente y la levadura desmenuzada.
Mezclar con las manos con la Termomix hasta obtener una masa fina, suave y elástica.

Dividir la masa en 2 porciones.

Extender un poco con el rulo para hacer la base (ha de quedar gordita).

Rellenar con jamón, lomo, chorizo y cubrir con la otra capa de masa a la que no se le hace borde, sino que se entremete por debajo de la capa de abajo.

Se pinta con huevo se deja fermentar.



Se cuece a 180° - 200°.

Es importante que la grasa no llegue a la masa porque si no, no se hace.



Foto: José Luis Moya P.



CALIXTO 2005

BODEGA ROCHAL.

Zona de Vinos Sierra de Salamanca

Sin duda, un tinto que colmará las ambiciones enológicas de su creador. Apunta maneras y augura buena evolución en botella. Color rojo intenso, violáceos, capa alta. Nariz muy interesante, ciruela y especiados. Concentrado. Tánico, muy rico

