

HORNAZO DE SALAMACA

INGREDIENTES:

INGREDIENTES PARA LA MASA

- 1 Kg. harina fuerza.
- 250 ml de aceite de oliva.
- Se puede introducir cualquier aromático.
- 250 ml de agua tibia.
- 30 gramos de levadura.
- 50 gramos manteca de cerdo (o mantequilla).
- Sal, pizcarrín de azúcar.
- 2 huevos batidos.
- 250 ml de vino blanco.

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

- 300-400 gr. de chorizo.
- 300-400 gr. de filetes de lomo de cerdo adobado (o panceta) (500 gr. de beicon).
- 3 huevos cocidos.



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION:



- 1- Se hace un volcán con harina en un bol.
- 2- Se añade el agua tibia tras disolver la levadura.
- 3- Añadir el aceite.
- 4- Añadir el vino.
- 5- Añadir la sal y el azúcar.
- 6- Añadir la manteca fundida o en pomada.
- 7- Añadir huevos batidos.
- 8- Trabajar la masa.
- 9- Dejarla fermentar hasta doblar su volumen (taparla con un paño).
- 10- Se amasa de nuevo y se hacen dos porciones, permitiendo más tiempo de fermentación.
- 11- Estirar la masa: depositar el relleno: lomo, jamón, chorizo, huevo.
- 12- Extender parte de la grasa utilizada en la fritura del relleno.
- 13- Superponer la capa superior de masa.
- 14- Cerrar laterales.



15- Pintar de huevo.

16- Pinchar la masa para que pueda respirar al meterla al horno. 17- Se tendrá precalentado el horno a 185º - 190 º

18- Se introduce en el horno la preparación, durante 25-30 minutos. Con calor arriba y abajo, sin aire.

19- El hornazo estará a punto cuando por la parte de inferior, es decir, la base, se note que esté cocida...Doy fe de que marida muy bien con un tinto de la tierra.



NOTA:

Parte de una receta tradicional y se asemeja a una empanada, pero en realidad no lo es. Creció en el campo como plato fuerte de los pastores que pasaban horas, y hasta días, fuera de sus casas y se popularizó entre caballeros y cortesanas a la orilla del río Tormes, a su paso por la localidad salmantina. Tradicionalmente se consumía en Semana Santa y especialmente el Lunes de Aguas, ocho días después del Domingo de Resurrección, aunque desde hace unos años se degusta habitualmente gracias a su promoción y divulgación.

Es, sin duda, uno de los productos más emblemáticos de la capital charra: el Hornazo de Salamanca. La tradición de saborear este producto durante el Lunes de Aguas se remonta a la época del reinado de Felipe II. En este periodo, durante la Cuaresma y la Semana Santa, las prostitutas de la Casa de la Mancebía tenían prohibida su permanencia en la ciudad y eran expulsadas al otro lado del río para evitar la tentación de estudiantes y señores. El padre de la Mancebía, popularmente conocido como Padre Putas, permitía su regreso a la capital el lunes siguiente al Lunes de Pascua. Entonces, vecinos y lugareños vitoreaban y celebraban la llegada de las cortesanas, incluso algunos remaban en barcas para ir a recogerlas, acompañados siempre de una buena ración de hornazo. Este rito de la provincia de Salamanca ha pervivido con arraigo en el tiempo y actualmente el Lunes de Aguas es un día festivo en el que salmantinos y visitantes se reúnen con familiares y amigos a la orilla del río para disfrutar de una jornada campestre en la que no falta esta joya de la gastronomía local.



VALDEHERREROS 2005 (TINTO). Zona de Vinos Sierra de Salamanca

BODEGA ANTONIO APARICIO

Color profundo, rojo granate. En nariz funde fruta madura con la madera dominante. Boca con carnosidad media, calidez, tanino por pulir. Es un tinto diferente, que se aleja de la peculiaridad del terruño serrano.