

# Buttermilk Biscuit

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 200 g

**Lomito:** Cantidad necesaria

**Jugo de Limón:** 1/2

**Sal:** 1 Pizca

**Huevos:** 2 Unidades

**Harina Leudante:** 4 Tazas

**Crema de leche:** 2 Tazas

## Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl *crema* de leche y *jugo de limón*, dejar reposar 10 minutos
- Hacer en la mesada un volcán con la *harina* y la sal
- En el centro colocar *manteca* fría en cubos y trabajar con las manos hasta formar un arenado.
- Formar una corona con el arenado y añadir la *crema* reservada en el centro en 2 tandas y de a poco con las manos formar la masa.
- Estirar con palote de 3 cm de alto y cortar con aro de 8 cm
- Unir los recortes, dejar descansar y volver a estirar para usar.
- Acomodar sobre placa con papel *manteca* y cocinar en horno a 160<sup>a</sup> C por 20 minutos.

## Armado

- En una taza que pueda ir al microondas colocar rocío vegetal, cascar un *huevo* en cada taza, pinchar la yema, *condimentar* con sal y cocinar en microondas en periodos de 30 segundos (aprox 1 ½ min. )
- Armar sándwiches con *fetas* de lomito ahumado y *huevo*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/buttermilk-biscuit>