elGourmet

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 160ª C por 20 minutos.

Armado

- En una taza que pueda ir al microondas colocar rocìo vegetal, cascar un *huevo* en cada taza, pinchar la yema, *condimentar* con sal y cocinar en microondas en perìodos 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