Caras de cerdo



Ingredientes

Para el relleno

Jamòn crudo: Cantidad necesaria

Queso: Cantidad necesaria

Para la masa

Manteca: 120 g
Huevos: 4 Unidades
Harina: 1 kg
Levadura: 50 g
Azucar: 1 cda.
Agua tibia: 1/2 Taza
Sal: 30 g
Leche templada: 250 cc
Pasas de Uva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Mezclar 50 gr de *levadura* con 1 cda de azúcar, disolver en 250 cc de leche templada y dejar reposar.
- Formar sobre la mesada una corona con 1kg de *harina*.
- Espolvorear con 30 gr de sal por afuera de la corona.
- En el centro verter 4 huevos, añadir la *levadura* fermentada, 120 gr de *manteca* y mezclar a mano.
- Si es necesario agregar agua tibia
- Mezclar y amasar hasta formar un bollo parejo.
- Dejar *leudar* hasta que duplique su tamaño.
- Desgasificar sobre mesada, estirar con palote sin dejarla demasiado finita y cortar con cortante *redondo*.
- Con cortantes redondos más pequeños armar las orejas del *chancho* y una bolita de masa para la nariz ; pegarlas con *huevo* batido.
- Pegar dos pasas de uva para los ojos
- Hornear a 180 grados durante 20 a 30 minutos.

- Una vez cocidos y fríos cortar transversalmente y rellenar con *jamón* y queso o a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caras-de-cerdo