Corona de pascua

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Corona

Sal: 1 cdita.
Huevos: 2 Unidades
Manteca: 80 g
Leche tibia: Cantidad necesaria
Harina: 400 grs.
Levadura: 30 grs.
Harina integral: 100 Cantidad necesaria

Relleno

Jugo de Limón: 1 cdita.
Salsa de soja: 1 cda.
Cebollin picado: 1 cda.
Ricotta: 250 g
Mayonesa: 2 cdas.
Jamón cocido: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 3 cdas.
Mostaza: 1 cda.

Varios

Hierbas frescas: A gusto
Huevo batido: Cantidad necesaria
Queso rallado: 2 cdas.
Semillas de Amapola: 1 cda.

Preparación de la Receta

Corona

- Disuelva la *levadura* con un poco de leche tibia.
- En un bowl mezcle la *harina*, la *harina* integral, la sal y forme una corona.

- En el centro disponga los huevos, la *levadura* disuelta y la maneca pomada.
- Mezcle del centro a los bordes agregando leche tibia poco a poco hasta formar un bollo de masa lisa que no se pegue en las manos.
- Corte la masa por la mitad y forme dos bastones de 3 cm de diámetro.
- Entrecruce los bastones de masa y luego forme una corona.
- Disponga en una placa, pincele con *huevo* batido, espolvoree con queso rallado, semillas de *amapola* y deje descansar hasta que duplique su volumen.
- Cocine en el horno moderado hasta que se vea la superficie dorada.
- Deje enfriar y corte por la mitad en forma horizontal.

Relleno

- Pique finamente el *jamón* y mezcle con la ricotta, la *mostaza* y la *mayonesa*.
- Agregue la salsa de soja, el *cebollín* picado, el *jugo* de *limón*, la *crema* de leche, sal y pimienta.
- Mezcle con cuidado y rellene la corona.

Presentación

- Sirva la corona en una fuente y decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/corona-de-pascua