

Pan ahumado de panceta, papas y verdeo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina: 500 grs.

Comino: 1 cdita.

Azucar: 1 cda.

Leche: 1 Taza

Sal: 1 cdas.

Puré de papas: 1/2 Tazas

Relleno

Semillas de sésamo: 2 cdas.

Ajo picado: 1 cdita.

Panceta: 100 g

Cebolla: 1/2 Unidad

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl la *harina* junto con al *levadura*, el puré el azúcar, la leche, la sal y el *comino*.
- Mezcle y forme una masa sostenida
- Agregue agua de ser necesario.
- Cubra y deje descansar.

Relleno

- Corte la *cebolla* de verdeo en medias rodajas.
- En una sartén caliente tueste el *sésamo* a fuego bajo condimentado con pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee la *cebolla* de verdeo con sal.
- Agregue la **panceta** previamente picada deje desgrasar unos minutos y añada la *cebolla* de verdeo junto con la *cebolla* y el *ajo*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Coloque en una bandeja congelada para enfriar.
- Agregue el *sésamo* y mezcle.

Armado

- Estire la masa de 2 mm de espesor y 25 cm de ancho.
- Pincele con *huevo* batido.
- Agregue el relleno sin llegar a los bordes y arrolle.
- Corte medallones o de la forma deseada y pinte con *huevo*.
- Coloque en una bandeja enmantecada y deje fermentar hasta que doble su volumen.
- Cocine en el horno a 200°C de 12 a 15 minutos.

Presentación

- Sirva el pan y acompañe con vino a gusto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-ahumado-de-panceta-papas-y-verdeo>