

Pan sorpresa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manzanas caramelizadas

Manteca: 50 g

Romero: 1 cdita.

Azucar: 200 grs.

Manzanas verdes: 2 Unidades

Masa abriochada

Leche: 50 cc

Levadura fresca: 25 grs.

Huevos: 4 Unidades

Sal fina: 10 grs.

Manteca: 125 g

Azucar: 20 grs.

Harina 0000: 500 grs.

Relleno

Zanahoria: 200 g

Chucrut: 300 grs.

Manteca: 1 cda.

Cebolla: 200 g

Lomo Kasler: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Mostaza de Dijon: 4 cdas.

Panceta en fetas: 200 g

Salsa de cerveza

Zanahoria: 60 g

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Cebolla: 60 g

Cerveza negra: 500 cc

Azúcar Negra: 50 grs.

Miel: 20 grs.

Preparación de la Receta

Masa abriochada

- Disuelva la *levadura* con la mitad de leche.
- Coloque en un bowl los huevos y la leche restante, mezcle con una cuchara de madera hasta romper el ligue de los huevos y añada azúcar y sal, mezcle hasta disolverla, incorpore luego la *harina*, mezcle nuevamente y agregue la *levadura*, mezcle y por ultimo incorpore la *manteca* pomada, mezcle nuevamente hasta integrar los ingredientes y luego amase sobre la mesada hasta obtener una masa lisa, espolvoree con *harina* a medida que necesite
- Deje reposar la masa cubierta con un repasador húmedo.

Relleno

- Pele la *cebolla* y *zanahoria* y corte ambas en fina juliana.
- Lave el chucrut en abundante agua, luego escurra sobre un colador.
- En una sartén caliente funda la *manteca*, luego incorpore la *zanahoria* junto con la *cebolla*, sazone con sal y cocine a fuego medio unos minutos, agregue el chucrut y sazone nuevamente con sal y pimienta, mezcle y siga cocinando a fuego medio hasta que tome *color*.

Salsa de cerveza

- Pele la *cebolla* y *zanahoria* y corte ambas en *brunoise*.
- En una *cacerola* caliente funda la *manteca*, luego incorpore la *cebolla* junto con la *zanahoria*, cocine unos minutos a fuego medio y agregue azúcar negra y la miel, mezcle y cuando los vegetales comiencen a tomar un leve *color* desglace con la cerveza negra, cocine a fuego máximo y una vez que rompa hervor tape la *cacerola* y cocine a fuego mínimo hasta que el liquido se reduzca y espese.

Manzanas caramelizadas

- Pele las manzanas y córtelas en gajos.
- En una sartén funda la *manteca*, luego coloque el azúcar y cocine a fuego medio hasta obtener un caramelo claro, agregue los gajos de *manzana* y una vez caramelizados espolvoree con *romero*, cocine unos minutos mas y retire del fuego.

Armado

- Espolvoree la mesada con *harina* y estire la masa con un palo de amasar dándole forma rectangular hasta obtener $\frac{1}{2}$ cm de espesor, luego, con un cortante circular de aproximadamente 18 a 20cm de diámetro, corte la masa en dos discos.
- Tome uno de los discos de masa y extienda dos *fetas* de *panceta*, luego en forma de cruz acomode dos *fetas* mas de *panceta*, encima coloque una pequeña porción de chucrut, luego

unte con *mostaza* de dijón una *rodaja* de *lomo* Kasler, colóquela sobre el chucrut con la *mostaza* hacia abajo, úntela nuevamente con *mostaza*, cúbrala con chucrut y envuelva primero con las *fetas* de *panceta* y luego una los lados de la masa, coloque el cierre hacia abajo y bolle suavemente, luego realice una incisión en forma de cruz para librar los gases durante la cocción, pinte con doradura y deje reposar en un lugar calido sobre una placa previamente enmantecada durante aproximadamente 10 minutos

- Transcurrido el tiempo de reposo cocine en horno precalentado a 180°C hasta que la masa se dore
- Proceda del mismo modo con el resto de los ingredientes.

Presentación

- Sobre el plato de presentación acomode un pan sorpresa y acompañe con las manzanas caramelizadas y la salsa de cerveza.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-sorpresa>