



HOJALDRE DE CARNE Y SALCHICHAS



INGREDIENTES:

- ✓ 800 grs. de masa de hojaldre congelada
- ✓ 800 grs. de carne de cerdo
- ✓ 120 grs. de panceta
- ✓ 3 salchichas de cualquier variedad **GRAEFKE**
- ✓ ½ cucharada de manteca
- ✓ 2 cucharadas de aceite
- ✓ 1 cebolla grande
- ✓ 2 huevos
- ✓ 1 clara de huevo
- ✓ 1 yema de huevo
- ✓ ½ Vasito de brandy
- ✓ Laurel
- ✓ Tomillo
- ✓ Sal y pimienta (al gusto)

PREPARACIÓN:

Se descongela el hojaldre; se corta la carne de cerdo en dados regulares y se pican la panceta y las salchichas; se deja macerar toda la carne junto con las hierbas en el brandy, al menos durante tres horas.

En una sartén se calienta la manteca y el aceite y se rehoga la cebolla pelada y picada; se escurren las carnes de la marinada, se desechan las hierbas y se incorporan al sofrito de cebolla; se saltea unos minutos, se retira y se deja entibiar.

Se pasa la mezcla por la picadora y se añaden los huevos ligeramente batidos, la clara, la sal y la pimienta.

Se extiende la masa de hojaldre con el rodillo y se divide en dos rectángulos; se extiende uno de ellos sobre una placa de horno previamente engrasada; se reparte el sofrito de carne por encima extendiéndolo bien, dejando un margen de dos centímetros y se cubre con el otro rectángulo, sellando los bordes con la yema de huevo batida.

Se pincela el hojaldre superior y se hornea a 180° C hasta que se dore la masa y quede crujiente.

“LAS GENUINAS SALCHICHAS ALEMANAS”