

Hornazo de Salamanca

Mari Luz Turrión

Castella i Lleó

Ingredients

1 got d'oli
1 got d'aigua
1 got de vi blanc
50 g de llevat
2 ous
Una mica de sal
800-1000 g de farina
Xoriço
Cansalada
Llom adobat de porc



Preparació

Primer poseu l'oli, el vi blanc, els ous, la sal i el llevat desfet en l'aigua en un bol. Barregeu-ho tot bé i afegiu-hi la farina fins que la massa no s'enganxi a les mans. Deixeu-la reposar durant una hora. Dividiu la massa en dues parts i retireu-la amb un corró. Poseu sobre la massa el xoriço, la cansalada i el llom i tapeu-ho amb l'altra part de massa.

Finalment, unteu la massa d'ou i fiqueu-la al forn a 180° durant 40 minuts.

Informacions culturals

L'*hornazo* es menja el dilluns següent al dilluns de Pasqua. És una festa molt popular a Salamanca. Tothom es reuneix al camp per menjar-ne.

V Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca
Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA
Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpnl.cat
Pàgines web: www.cpnl.cat i www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>
Twitter: [@SLC_SAB](https://twitter.com/SLC_SAB)
Blog: <http://blogs.cpnl.cat/enganxat/>