

Trena de pasta fullada

Catalunya

Julio Fuentes Torra

Ingredients

1 full quadrat de pasta fullada
1 ou
200 g de pernil dolç
4 talls de formatge ben primets

Preparació

Estireu la làmina de la pasta fullada i dividiu-la imaginàriament en tres parts. Deixeu lliure la franja central i tal·leu les dues dels costats en diagonal cada 2 centímetres aproximadament (tal com veieu a la imatge).

Un cop fets tots els talls, poseu el pernil dolç i el formatge al centre de la làmina, vigilant que no tapin les tires que heu fet.

Enceneu el forn a 240 graus a fi de tenir-lo ben calent quan comenceu la cocció.

Agafeu amb compte una tira de la banda esquerra i poseu-la per sobre el farciment cap al centre. Tot seguit, feu el mateix amb la primera tira de la banda dreta, superposant-la a l'anterior. Repetiu aquesta operació tot trenant les tires fins que s'acabin.

Per últim, cargoleu els dos extrems de la trena perquè la pasta fullada no s'obri durant la cocció.

Quan la trena estigui feta, bateu un ou i, amb un pinzell, pinteu la trena perquè quedi ben daurada un cop cuita.

Enforneu la trena i deixeu-la coure durant uns 15 minuts sense abaixar la potència del forn. Quan hagi pujat i estigui ben daurada ja la'n podeu treure.

Es pot fer aquest plat amb qualsevol ingredient que us agradi, en versió salada o dolça.



