preñaos de longaniza

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela **Recetizador:** Cobra



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

se trocea la longaniza unos 12 trozos y se frie .Para la masa se mezcla el vaso de vino,aceite, la pizca de sal y el sobre de levadura se prepara la masa(puede que admita algo mas de harina) se van haciendo bolas con la masa seestienden con el rodillo y envuelves la longaniza y haces como si fueran albondigas las estiendes en la bandeja del horno (papel de horno)y las pintas con huevo batido y 40 minutos en el horno a temperatura media 180 grados

Ingredientes para 4 personas :

- 1 longaniza fresca
- 500 gramos de harina de repostería
- 1 sobre de levadura
- medio vaso de vino blanco
- 1 pizca de sal, una pizca de orégano.
- mdedio vaso de aceite
- 1 huevo

Preparación:

Paso 1

si no las quieres hacer redondas puedes harcelas cuadradas ,alrgadas al gusto de cada cual