

Bollo de chorizo, jamón y huevo



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Vaso de agua templada
- 1 vaso de aceite
- 1 dado de levadura de panadero
- 2 chorizos buenos
- 1 Loncha de jamón gruesa
- 2 huevos cocidos
- Sal - Harina

Preparación:

Paso 1

En un bol se pone el agua templada a la que se añade la sal y la levadura mezclándola bien. Se echa el aceite y se continua removiendo hasta que se mezcle bien, a continuación se le añade harina poco a poco hasta formar una masa que no se pegue en las manos. Casi admite 1 kg. de harina. Sobre la meseta de la cocina o en una mesa que espolvorearemos de harina pondremos esa masa para amasarla como mínimo unos 15 minutos, de vez en cuando habrá que espolvorearla con harina. Ya amasada se introduce en un bol y se tapa con un paño dejándola reposar 1 hora.

Paso 2

Una vez hecha la masa se extiende con la ayuda de un rodillo hasta que su grosor sea fino, y adopte una forma circular. Se pone el chorizo desmenuzado, el jamón cortado en dados y el huevo cocido troceado en la superficie de la masa de forma uniforme, se enrolla la masa para darle la forma de brazo de gitano, cerrando bien los extremos para que no se salga el relleno. Se pincha la masa con un tenedor haciendo pequeños agujeros para que vaya saliendo el aire. Se mete el bollo en el horno precalentado a 180 grados durante 45 minutos sí

transcurrido ese tiempo todavía no está dorada (depende del tipo de horno) se puede dejar un poco más. Se saca del horno y se deja enfriar el bollo para poder cortarlo.