



Saber elegir



Hornazo de Salamanca y Leche merengada



Hornazo de Salamanca

 **DURACIÓN:** 30 min

 **DIFICULTAD:** Fácil

 **RACIONES:** 4-6

Ingredientes

- ✓ 800 gr. harina de trigo **SPAR**
- ✓ 110 ml. vino blanco **SPAR**
- ✓ 110 ml. aceite de girasol **SPAR**
- ✓ 200 ml. de agua
- ✓ 110 gr. manteca de cerdo
- ✓ 30 gr. levadura fresca
- ✓ 2 huevos
- ✓ 30 gr. de sal **SPAR**
- ✓ Chorizo y jamón en lonchas **SPAR**
- ✓ 500 gr. filetes lomo adobado



Elaboración

1. Mezclamos en un bol 1 huevo, el vino, el aceite y la manteca de cerdo. Diluimos la levadura fresca en 200 ml de agua, la incorporamos a la mezcla anterior y batimos. Añadimos la harina y la sal; amasamos hasta obtener una masa fina y homogénea. Cubrimos el bol con film transparente y dejamos reposar 15 minutos.
2. Dividimos la masa en 2 partes iguales y las extendemos en una superficie enharinada. Colocamos la primera mitad en una bandeja de horno con papel vegetal, cubrimos con una capa de rodajas de chorizo, una segunda de filetes de lomo y una última de jamón. Tapamos con la otra mitad de masa, sellamos los bordes, pinchamos la superficie con un tenedor y pincelamos con huevo batido.
3. Precalentamos el horno, horneamos 45 min a 190 °C arriba y abajo. A mitad de cocción, cambiamos la masa con el papel a una rejilla para asegurar una base crujiente.



Leche merengada



 **DURACIÓN:** 30 min

 **DIFICULTAD:** Fácil

 **RACIONES:** 6-8

Ingredientes

- ✓ 800 ml. leche entera **SPAR**
- ✓ 200 gr. azúcar blanco **SPAR**
- ✓ Piel de un limón (sin la parte blanca)
- ✓ 2 ramas de canela **SPAR**
- ✓ 2 claras de huevo
- ✓ 35 gr. azúcar glas



Elaboración

1. Calentamos a fuego medio la leche con el azúcar blanco, la piel de limón y las ramas de canela. Removemos constantemente hasta que rompa a hervir y retiramos del fuego.
2. Dejamos enfriar a temperatura ambiente sin retirar las ramas de canela y la piel de limón. Una vez fría, colamos e introducimos en el congelador durante 30 minutos.
3. En otro bol batemos las claras de huevo con el azúcar glas a punto de nieve firme. Sacamos la leche del congelador, removemos e integramos las claras montadas poco a poco con movimientos envolventes.
4. Volvemos a introducir en el congelador y removemos cada 30 minutos, repetimos este proceso 2 veces más. Servimos y decoramos con canela por encima.

¡A disfrutar de una leche merengada bien fresquita y cremosa!

2026



OCTUBRE

SPAR 

Siempre cerca de ti



spar.es



OCTUBRE