

Cerdo con hojaldre

Fuente: Instituto de Gastronomía Profesional

Ingredientes:

1 bloque de masa de hojaldre congelada,
2 riñones de cerdo,
700 gr. de carne de cerdo,
1 cebolla,
30 gr. de mantequilla,
4 cucharadas de aceite,
1 huevo,
harina,
salsa Worcerthershire,
caldo,
sal,
pimienta.

Preparación:

Descongelar la masa a temperatura ambiente. Picar la cebolla y dorarla en el aceite en una cacerola. Incorporar la carne troceada y rehogarla. Bañarla con un vaso y medio de agua caliente y dejarlo cocer durante 1 hora..

Unos minutos antes de retirar la carne, trocear los riñones y saltearlos a fuego vivo, en una sartén y sin condimento para que expulsen el líquido. Escurrirlos y añadirlos a la carne. Dejar cocer el conjunto durante algunos minutos.

Sazonarlo con sal y pimienta y rociarlo con abundante salsa Worcestershire. Amasar la mantequilla con una cucharada de harina y mezclarlo bien con la preparación anterior para que espese. Colocar el quiso en un recipiente de horno, alto y redondo y cubrirlo con la masa de hojaldre.

Recortar la masa sobrante y apretar los bordes contra el molde. Pintar la superficie con el huevo batido, adornarla con los restos de masa, pinchar la masa para que salgan los vapores interiores. Hornear durante 45 minutos a 180° C.