

Galletas de cerdos

Fuente: Mis Recetas www.mis-recetas.org

Ingredientes:

250 gr **harina** .

100gr **grasa** de vaca o **chancho** (se puede usar **manteca**).

Sal a gusto

Azúcar igual cantidad que la sal agregada.

Leche cantidad necesaria.

100 gr **panceta** ahumada **picada**.

1 **chorizos** sin piel desmenuzado...

100 grs **carne** de **cerdo** picado muy finito.

25 gr **pasas** de uva s/semillas (hidratadas en **vino dulce**).

25 gr **aceitunas** **picadas** (s/carozo).

Pimienta y ají molido a gusto.

Preparación:

Amasamos la harina con la grasa agregando leche, sal y azúcar. Agregamos el resto de los ingredientes a esta masa y amasamos nuevamente hasta incorporar.

Se extiende con no más de 1 cm de grosor ayudándose con un palote esta preparación sobre una fuente de horno enmantecada.

Llevamos a horno fuerte pintando previamente con clara de huevo (opcional) y horneamos controlar pues se puede pasar debido a lo fino de la masa, dar el crocante que sea de vuestro gusto.

Servir cortada en forma de galletas.