

PASTA DE HOJALDRE

Ingredientes

300 grs de harina
300 grs de manteca crisco
agua lo suficiente para formar una pasta suave
1/2 cucharadita de sal

Preparación

Una vez pasada la harina con el cernidor, se forma un círculo y en el hueco échese el agua con sal y mézclase solamente con la punta de los dedos formando una bola más blanda que dura y no se puede precisar la cantidad de agua exacta pues eso es según la cantidad de la harina; la mejor harina absorbe más. Triturar la masa con la palma de las manos y dejarla reposar al resco de 15 a 20 minutos (mantequilla. Esta se mezcla con un poco de harina. Se estira la masa en la tabla bien raspada y enharinada, esto se hace en todo sentido para que la masa se ensanche un poco, se pone la mantequilla para que cubra y se dobla en tres, luego se deja reposar 20 minutos y se estira con mucho cuidado en rectángulo luego se dobla en libro; este doblez se repite por cuatro veces teniendo que reposar la masa 20 minutos cada vez.

Volevanes - Se cortan con el cortapasta especial a la segunda se le corta con un cortapasta mas chico y se une los dos con agua, la lata de hornear debe estar humedecida con agua, se colocan los volevanes, pintando solo la superficie con yema de huevo. Horno fuerte 400° - después que haya subido se deja bajar la temperatura a 250° - estarán listo en 40 a 45 minutos.

Relleno

1 cucharada colmada de harina
2 cucharas de mantequilla
1 taza de líquido mitad leche y caldo; se hace una salsa, y se liga con 2 yemas se le agrega
1 cucharada de jerez
aji-no-moto
1 latita de champignones saltadas en mantequilla
3/4 de taza de pollo sancochado y picado

Estos volevanes se rellenan con la misma salsa solo cambiando el pollo, camarones, riñones y queso.