

PAZTEL DE ALCACHOFAS "A LA INGLESA"

Ingredientes:

Masa: 1/2 K. de harina preparada.  
300 grms. de margarina ó mantequilla.  
2 huevos.  
2 cucharadas al ras de azúcar.  
1 cucharadita de sal.  
Agua cantidad necesaria.  
Relleno: 8 alcachofas grandes ó el doble de chicas.  
2 cebollas medianas.  
2 panes franceses remojados.  
6 salchichas de ternera,  
100 grms. de parmesano.  
1 sarta de cebollitas.  
Mantequilla y aceite.  
1 lata de leche evaporada.  
Sal y pimienta.

Preparación:

Se ciernen los ingredientes secos e incorpora la margarina con el mezclador, luego los huevos y el agua (1/4 tz) m/m, amasando lo suficiente, se deja reposar.  
Se cuecen las alcachofas, y retira la parte comible de cada hoja y los corazones se parten en dados.  
Las cebollitas se cuecen ligeramente con una pizca de sal, azúcar y doran en mantequilla.  
Las salchichas se parten en trozos de 2 cms.  
En mantequilla y aceite se doran las cebollitas picadas, luego el pan remojado y colado, las salchichas, el parmesano, los huevos

ligeramente mezclados con la leche y sazón. Al último se introducen las alcachofas y cebollitas.

Se estira 3/4 partes de la masa y forra un molde rectangular, se vacía el relleno frío, y cubre con el festo de la masa. Se pinta la superficie con yema diluida en agua, horno de 350°F, por m/m 1 hora. Se entibia y desmolda.

○ Puede servirse también frío.