

Vamos a aprender a hacer “Preñaditos de chistorra y cebolla”. Antes de ver el vídeo, intenta ordenar las siguientes indicaciones para componer la receta. Después, mira el vídeo y comprueba si los has hecho correctamente.

Vídeo:

<http://www.rtve.es/television/20120207/prenaditos-chistorra-cebolla-07-02-2012/496277.shtml>

Pelar las cebollas y cortar en juliana, pochar en una sartén hasta resultar tierna.
Amasar bien hasta obtener una masa homogénea.

Trocear la masa y hacer paquetitos que irán rellenos de cebolla y chistorra, cerrar bien y pintar con huevo.
Cortar la chistorra en porciones de 3 cm.

Enfriar y degustar.
Hacer un volcán con la harina con un agujero central en el cual añadiremos el aceite, el agua, la sal y la levadura.

Dejar fermentar hasta duplicar su tamaño y hornear a 180° durante 15 minutos.

Preñaditos de chistorra y cebolla (07/02/2012)	
Ingredientes	Preparación
400 g de harina 2 dl de agua 20 g de levadura prensada 30 g de aceite Sal 2 cebollas 100 g de chistorra	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.