

Tres Cerditos en «Ideas en Polvo».

Éste es un post publicado en el bog [Ideas en Polvo](#), del que sabéis soy oficialmente la «Blogger Cocinitas» y que comparto con vosotros también desde aquí.



Los tres cerditos.

En realidad preparé muchos más para llevar a mis compañeros de flamenco el pasado día de la cruz pero dejé tres en casa aunque de nada les sirvió que fuese de ladrillo, como la del cuento, para salvarse de las fauces de mis niños que, como lobeznos, acabaron con ellos en cuatro mordiscos.

Realmente fáciles de preparar son un aperitivo o tapa que no dejará indiferente a quienes tengan ocasión de probarlos. Primero por lo simpático de la presentación y segundo por lo ricos que están.

Existen versiones dulces, sin relleno y preparados con la masa del pan de leche, convirtiéndose así en una merienda ideal.

Pero en cuanto vi en el blog Kanela y Limón la receta no me pude resistir a preparar estos ricos panecillos rellenos de chorizo.

Al elaborar la masa con panificadora he alterado la receta original pero os aseguro que es también deliciosa.

Para mi segunda aparición en Ideas en Polvo como Blogger Cocinitas, he querido compartir con vosotros esta forma diferente de hacer pan que espero os guste tanto como a mi.

Besos Blogamigas.

«Panicerdos Rellenos de Chorizo».

Ingredientes (para 20 panecillos):

Para la masa:

- 500 gr. de Harina de fuerza.
- 50 gr. de Salvado de Trigo.
- 1 Huevo L (a temperatura ambiente).

- 1 Cucharada de Miel.
- 1 Sobre de Levadura granulada de Panadería.
- 200 ml. de Agua tibia.
- 1 Cucharadita de Sal.
- 50 gr. de Mantequilla. (podéis usar manteca de cerdo si lo preferís).

Para el relleno y decoración:

- Clavos Aromáticos para los ojos.
- Palillos de dientes para clavar los hocicos.
- 1 Huevo batido para pintarlos.
- 20 Choricitos para el relleno.



Echar todos los ingredientes de la masa en la panificadora y poner el programa de amasado. Una vez finalizado sacar la masa y formar un rulo con ella. Cortarlo en 22 porciones iguales y formar bolitas. Las aplastamos y ponemos el choricito en el centro envolviéndolo con la masa cuidando de que se quede bien sellada en la base, sobre la que apoyará el bollito, para que no se abra en el horneado. Las dos porciones que nos quedan servirán para hacer los hociquitos.

Con unas tijeras hacer unos pequeños cortes en la parte delantera superior de los bollitos con forma de pequeño triángulo y los aplastamos bien para darles forma de orejitas dobladas un poco hacia adelante.

Le hincamos debajo dos clavos a modo de ojos y pintamos todo el bollo por

encima con el huevo batido.

Con ayuda de un descorazonador cortamos 20 pequeños circulitos de la masa restante y se los clavamos, con dos palillos de dientes, debajo de los ojitos a modo de hocico. Es importante hornearlos con los palillos clavados para que luego mantengan los agujeritos.

Precalentar el horno a 180°C y hornear los cerditos en la bandeja del horno sobre papel de hornear durante 25 minutos.

Dejar enfriar un poco antes de sacarles los palillos de dientes con cuidados de sujetar un poco el morrito para que no se os despegue. Y ya están listos para ser devorados!!!.









Oinc, Oinc!!!