Bollos preñaos ¡Buenos nooooo, lo siguiente!!!!

¡Por fin hice los bollos preñaos!

Hace muchos años que conozco Asturias, pero en los últimos años, primero por amigos y luego a nivel laboral, tengo una estrecha relación con la tierrina.

Su cultura y su gastronomía siempre me ha encantado, pero como no soy golosa, hay delicias que no he probado. Pero me vuelven loca **sus bollos preñaos**, sobre todo los de cabrales.

Muchas recetas han pasado por mis manos, pero hasta hoy no me he decidido a probar ninguna. **La de hoy me ha llamado la atención por su sencillez, rapidez y poca cantidad.**

El resultado ha sido todo un éxito. **Han quedado divinos!!!!** jejejeje aunque hemos tenido un pequeño percance….. los rellenos de cabrales, se han salido un poco.

Con esta receta salen 12 bollos. Espero que os gusten!!!!

INGREDIENTES:

1. 180 ml de leche.
2. 30gr de levadura prensada fresca de panadería o un sobre de levadura normal.
3. 2 huevos (1 para luego pintar los bollos).
4. 100 gr mantequilla.
5. 450 gr de harina de fuerza.
6. 2 cucharaditas de sal.
7. chorizo fresco o cabrales o salchichas o criollos o lo que quieras poner.

PREPARACIÓN

:

Poner en un bol **la leche templada con la levadura** y mover hasta diluir.

Incorporar **un huevo, la mantequilla a temperatura ambiente y la mitad de la harina** y empezar a mezclar hasta que todo quede bien ligado.

Incorporar el resto de **la harina y la sal** y seguir mezclando hasta obtener una masa homogénea.

Dejar reposar hasta que doble su volumen (unos 60 minutos

aprox.).

Sobre una superficie de trabajo espolvoreada con harina, quitar las posibles burbujas de la masa.

Estirar la masa y cortar unas 12 porciones de masa.

En cada trozo introducir un poco de chorizo o cabrales o salchicha y cerrar como un pañuelo, amasando por debajo para obtener un mejor cierre de la masa.

Colocar **los bollos en una bandeja de horno**, previamente forrada con papel de hornear. Deja reposar unos 30 minutos aproximadamente.

Precalienta el horno a 180º.

Pinta los bollos con huevo batido, e introduce en el horno unos 22 minutos.

Puedes comerlos caliente o fríos ¡Tú decides!



