

# Pantxineta

## **Ingredientes** (8 ó 10 rac.):

2 láminas de hojaldre.

1 litro de leche

200 gr de azúcar.

100 gr de harina.

4 huevos

Corteza de limón y naranja

Rama de canela

Azúcar Glass ( dos cucharadas)

1 huevo

## **Elaboración:**

Para hacer la pantxineta, tenemos que partir de la crema pastelera. Como además la vamos a necesitar fría, lo primero que debemos hacer para hacerla, es seguir los siguientes pasos:

1. Ponemos a hervir la leche con la corteza de los cítricos y la canela. Si nos gusta, también podemos aromatizarla con algún licor, vainilla, etc...
2. Por otro lado, tamizamos la harina. La vamos mezclando con un poco de la leche que tenemos ya hervida, el azúcar y los huevos. Removemos bien con la ayuda de una varilla para que se disuelva todo y no nos cree grumos después.
3. Añadimos la leche colada que nos faltaba poco a poco, sin dejar de remover.
4. Ponemos el conjunto al fuego suave, hasta que vaya engordando y coja cuerpo.
5. Dejar que se enfríe
6. Mientras se enfría, ponemos una plancha de hojaldre en un papel de horno. Normalmente, le daríamos forma redonda (se puede hacer también rectangular en raciones individuales).
7. Mojamos los bordes del hojaldre con un poco de agua.
8. En el centro del mismo, agregamos la crema pastelera y la esparcimos sin invadir los bordes que previamente habíamos mojado. El grosor de la crema pastelera, deberá ser de unos dos dedos (obviamente en horizontal ).
9. Cubrir el conjunto con la otra lámina de hojaldre, a la que previamente le habremos dado la misma forma que a la primera. Hacemos coincidir los

bordes de esta segunda lámina con la parte que habíamos mojado de la primera.

10. Encima del conjunto espolvorearemos las almendras fileteadas o cualquier otro fruto seco que nos guste. (Avellanas, nueces,...).
11. Batir el huevo y pintar con ayuda de una brocha la parte superior del hojaldre. Hay que tener mucho cuidado de que al pintar, no nos salgamos del hojaldre. Si pintáramos y juntásemos el hojaldre con el papel, al meterlo al horno, no subiría. Una vez de que lo tengamos pintado, espolvorear con azúcar glas.
12. Precalentar el horno a 160-180 grados. Introducir el conjunto en el horno durante una media hora, hasta que veamos que el hojaldre ha subido y ha cogido el color brillante, sin llegar a quemarse. Es muy importante no abrir el horno en ese proceso.
13. Cuando este horneado, lo sacamos y volvemos a espolvorear con un poco de azúcar glas. Dejar templar un poco para partir la pantxineta, ya que además de que el azúcar del conjunto guarda mucho calor y nos quemaríamos al comerlo, evita que el hojaldre se baje

### **Truco:**

Una opción que nos quita un poco de trabajo y facilita el disfrutar del almuerzo con nuestros invitados es el siguiente.

Una vez tenemos la crema pastelera hecha, reservarla. Hornear el hojaldre pintado y con los frutos secos con antelación al almuerzo. Cuando el hojaldre este frío, abrirlo por la mitad y rellenarlo. A la hora de ir a consumirlo, solo tendremos que hornearlo unos 7 minutos para que el hojaldre se recupere y vuelva a quedarnos crujiente.

Patxi Garcla Durana

Restaurante Kupela