# Hornazo Salmantino

**Ingredientes:**

Para la masa:
Sal, 500 gr. de harina, 7 huevos, ½ litro de aceite, Levadura, Agua, Huevo batido
Para el relleno:
½ kg. de chorizo, 400 gr. de jamón serrano, 5 ó 6 huevos cocidos,

**Preparación:**

En un recipiente se mezcla la mitad de la harina con un poco de agua y sal. Lo amasamos bien y añadimos la levadura. Incorporamos el resto de la harina y seguimos amasando sobre la tabla de madera. Una vez formada la pasta, la dejamos reposar toda la noche.

Al día siguiente, añadimos las yemas de los huevos y alguna clara junto con el aceite. Amasamos de nuevo hasta que la pasta esté unida. Mantenemos en reposo una media hora.

En un molde de empanada cubrimos con la pasta el fondo y los bordes (dejando pasta sobrante). Se rellena con los ingredientes, pasando las carnes, previamente por la sartén.
Cubrimos con el resto de la masa. Cerramos la empanada, barnizamos con huevo batido y horneamos a fuego moderado durante una hora y media.