

RECETA DE CORBATAS DE UNQUERA

Dulce cántabro de hojaldre.

La base de este dulce es la masa de hojaldre, que previamente hay que hacer, en nuestro caso y como lo vamos a emplear para acompañar el café final de la comida, compraremos la masa ya elaborada, de este modo su elaboración es rápida y muy sencilla.

Ingredientes para 16 unidades

Una lámina de hojaldre

Azúcar glas

Un huevo

Un paquete de almendra troceada

Es muy importante que previamente la masa de hojaldre esté bien fría, no congelada, para poderla manejar.

Desplegamos una hoja de hojaldre y la dividimos en cuatro partes de este modo, por la mitad de arriba hacia abajo y también por la mitad de izquierda a derecha. Cada una de estas cuatro partes las dividimos en cuatro tiras de unos tres cm y las disponemos sobre una bandeja de horno donde previamente hemos colocado un papel de horno para que no se peguen a la bandeja una vez cocidas, también las separamos entre si por esta misma razón.

Sobre estas tiras aplicamos, con un pincel de cocina, un glaseado que haremos con la clara del huevo y azúcar glas, para ello separamos la yema de la clara del huevo y batiremos esta clara fuertemente añadiendo azúcar glas hasta obtener una consistencia medianamente firme, como si fuese una pintura.

Una vez glaseadas las tiras de hojaldre dejamos caer unos granos de almendra que quedarán pegados a la glasa.

Seguidamente meteremos la bandeja al horno precalentado a unos 180° durante unos 12 a 15 minutos hasta que presente una tonalidad tostada y ya los podemos retirar y reservar para su uso.

NOTA: Si queremos que la presentación sea más coherente con su propio nombre, aplicamos a las tiras de hojaldre un pequeño pliegue, con los dedos índice y pulgar, a unos tres cm de uno de los extremos, de este modo significaremos el nudo de la corbata.