



TARTA DE CHICHARRONES O COCA DE LLARDONS

INGREDIENTES

masa de hojaldre
100 gr de chicharrones de Boket
1 yema de huevo
piñones
100gr de azúcar

¡Hoy hacemos una oda al jueves lardero con esta torta de chicharrones o coca de llardons! No sólo es para aquellos que no tienen miedo al peso sino que además es súper fácil de hacer.

Tradicionalmente solo podías encontrarlos antes de la Cuaresma, especialmente desde Dijous Gras, jueves lardero en adelante, cuando los platos grasos y la comida exagerada estaban a la orden del día.

- 1.** Mientras precalentamos el horno a 200°, trituramos los 'llardons' o chicharrones para que queden trozos pequeños pero no desmenuzados.
- 2.** Estiramos la lámina de hojaldre con un rodillo y las cubrimos con una cantidad considerable de chicharrones.
- 3.** La plegamos, la apretamos un poco con las manos, cogemos el rodillo y la doblamos en tres partes intentamos que haya un grosor de medio dedo.
- 4.** Batimos la yema y pintamos la masa para que se pequen los piñones.
- 5.** A gusto de cada uno, repartimos los piñones, hasta que quede bien cubierto y apretamos un poco para que queden bien pegados.
- 6.** Seguidamente, añadimos azúcar! Disfruta del momento de gordura mientras comes con la vista.
- 7.** Finalmente, ahora le daremos un acabado más profesional. Utilizamos un cornete con la punta fina, con una cuchara o un cuchillo para hacer unas marcas onduladas alrededor de la torta.
- 8.** La introducimos al horno a 200°, durante 15 min, más o menos, dependiendo del de cada uno i lo dejamos reposar

Vais a alucinar con vuestra estupenda coca de 'llardons' o de chicharrones. ¡A disfrutarla!