

PASTÍS DE CEBA

Per a la massa :

350 gr. de farina de força
120 gr. de llard de porc
Sal
1 ou
Vi blanc

Per al farciment:

2 cebes grans
50 gr. de llard de porc
5 ous
250 gr. de crema de llet
50 gr. de formatge ratllat
Sal
Pebre

Fer la massa barrejant la farina amb el llard en petits trossos, una culleradeta de sal, l'ou i la quantitat de vi blanc per a aconseguir una consistència correcta.

Deixar descansar mitja hora a la nevera.

Mentre, preparar el farciment ofegant en el llard les dues cebes tallades en juliana. Estovar bé. Apartar i refredar.

Treure la massa de la nevera, tallar-la en dues parts i, amb un rodet de pastar, formar la base del pastís. Amb molta cura estendre-la en un motlle rodó.

Batre 4 ous, salpebrar-los, afegir la ceba ofegada, la crema i el formatge ratllat. Barrejar i abocar dins del motlle.

Formar la part de dalt, estenent l'altra meitat de la massa i, amb molta cura i amb l'ajut del rodet de pastar, cobrir el pastís i punxar aquesta coberta amb una forquilla a fi que no retingui vapor i s'infli. Pintar amb ou batut i enfornar a temperatura mitjana fins que es dauri. Deixar reposar fins que estigui tèbia i servir. Pot menjar-se freda.