

CALICHUNIA (EMPANADILLA DE CRETA)

INGREDIENTES:

MASA

1 medida de aceite.

1 medida de agua.

El zumo de un limón.

10 medidas de harina.

1 huevo.

Una pizca de sal.

RELLENO:

1 tarrina de 200 g De queso San Millán.

2 huevos. (1 para untar).

200 g de queso Gouda.

1 cucharadita de hierbabuena.

Una pizca de sal.

PREPARACIÓN

Pon todos los ingredientes de la masa en el vaso del *Iber Gourmet*, programa sin tiempo a velocidad 1. Aprieta el botón de impulso y deja que transcurran los cinco ciclos hasta su desconexión. Saca la masa del vaso y resérvala en un recipiente. A continuación, y sin lavar el vaso, añade los ingredientes del relleno (reserva 1 huevo para pintar la masa) y programa 1 minuto pasando por todas las velocidades hasta llegar a la máxima. Terminado el tiempo y convertido el relleno en una pasta, resérvalo en el *Iber Gourmet*.

A continuación estira la masa con ayuda de un rodillo, dejándola del grosor de un centímetro. Con la ayuda de la boca de un vaso o un cortador de

pasta bastante grande, corta la masa en redondeles y coloca el relleno en el centro de los mismos. Dobla la masa y asegúrate que se pegue lo mejor posible. Pincela los bordes con agua.

Pinta con huevo e introduce en el horno precalentado a 230 ° unos 30 minutos.