

Empanada gallega

INGREDIENTES

Para la masa:

50 g agua (1/2 cubilete)
50 g aceite (1/2 cubilete)
50 g vino blanco (1/2 cubilete)
1 huevo
3 cucharadas mantequilla
1 nuez de levadura prensada
1 cucharadita de sal
450 g de harina
1 pellizco de azúcar

Para el relleno:

100 g aceite (1 cubilete)
300 g cebolla
200 g pimientos rojos
150 g pimientos verdes
2 dientes de ajo
3 tomates rojos
sal
300 g atún o cualquier otro
Ingrediente de su gusto.

PREPARACIÓN

Ponga los líquidos en el vaso y programe 2 minutos, temperatura 40º, velocidad 1. Añada la levadura prensada y el azúcar y programe 3 segundos a velocidad 4. A continuación agregue los ingredientes restantes y programe 2 minutos a velocidad espiga.

Deje reposar.

Sin limpiar el vaso, vierta todos los ingredientes del relleno, excepto el atún y programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. A continuación programe 10 minutos, temperatura 100º, velocidad 1. Cuando el sofrito esté listo agregue el atún o el ingrediente elegido (cualquier tipo de carne picada) y programe 5 minutos, temperatura 100º velocidad 1.

Seguidamente divida la masa en dos. Estírela muy fina con el rodillo y forme con ella un molde rectangular. Agregue con el relleno elegido y cubra con la masa restante. Pinche y barnice la superficie con huevo batido y adórnala a su gusto, introdúzcala en el horno precalentado a 200º durante 30 minutos aproximadamente

Nota: Es aconsejable que el relleno este frio antes de rellenar con él la empanada.