

EMPANADILLAS DE SALMÓN Y CHAMPIÑONES

Ingredientes:

Para la masa:

- 500 gr. de harina
- 30 gr. de mantequilla
- 50 gr. de aceite
- 1 huevo
- 150 gr. de agua

Para el relleno:

- 350 gr. de cebolla
- 200 gr. de champiñones
- 2 huevos duros
- salmón fresco y limpio en trocitos
- 4 anchoas
- 70 gr. de aceite

Preparación:

Preparación de la masa:

Poner el aceite y programar 2 minutos, temperatura 100, velocidad 2. Añadir el resto de los ingredientes y programar 20 segundos a velocidad 6.

Estirar la masa finita con el rodillo y cortar en círculos con un tazón de cocina como molde.

Preparación del relleno:

Trocear los huevos 5 segundos a velocidad 3 y ½. Reservar. Trocear la cebolla 6 segundos a velocidad 3 y ½. Añadir el aceite y programar 10 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Agregar los champiñones y programar 7 minutos, temperatura 100, velocidad 1. Añadir el salmón en trocitos y programar 3 minutos, temperatura 100, velocidad 1. Añadir los huevos duros y las anchoas, salpimentar las anchoas, salpimentar y envolver con la espátula para que se mezcle todo muy bien.

Dejar enfriar. Posteriormente, rellenar las empanadillas con el relleno en el centro, doblar por la mitad y humedecer un poco los bordes, cerrar con un tenedor.

Pincelar con huevo batido e introducir en el horno durante unos minutos hasta que observemos que estén doradas.