

PASTILLO DE PATATA

INGREDIENTES

Para la masa:

- 150 g de agua
- 100 g de aceite
- 1 huevo
- 1 sobre de levadura de panadería
- 1 cucharadita de sal
- 400 g de harina
- Opcional: 1 puñado de semillas de sésamo

Para el relleno:

- 2 ó 3 patatas
- 1 cebolla
- sal y pimienta
- tomillo, orégano, canela en polvo, u otras hierbas al gusto
- Opcional: unas tiritas de beicon y/o trocitos de queso

PREPARACIÓN

Preparar la masa poniendo en el vaso el agua, y el aceite 30 segundos, a 40 ° y velocidad 1.

Añadir el resto de ingredientes y programar 1 minuto a velocidad espiga.

Sacar la masa y reservar la mitad. Estirlarla hasta que quede muy fina entre dos láminas de papel albal rociadas de aceite de oliva. Ponerla sobre la fuente del horno conservando el papel de procurando que quede bien cubierta y que sobre un poquito por los bordes.

Picar la patata y la cebolla unos segundos al 3 y $\frac{1}{2}$ y extender sobre la masa. Espolvorear con sal, pimienta y las hierbas y rociar bien de aceite.

Repetir el mismo método para estirar la masa pero quitando las láminas de albal después. Tapar la fuente con la masa cerrando los bordes presionando con los dedos. Pinchar con un tenedor por la superficie y rociar con aceite.

Poner al horno precalentado a 180° 30 minutos o hasta que esté bien cocida y dorada. Si al media cocción se ve muy reseca rociar con más aceite.

Servir caliente o frío acompañado de ensalada.

Variante:

Se puede rellenar con espinacas escaldadas y escurridas, con pasas piñones y queso