

Empanadas

Ingredientes

Receta para 6 personas : 25 cl de leche • 75 g de mantequilla • 300 g de harina
• 1 bolsita de levadura • 1 huevo • 1 yema de huevo • 1 clara de huevo • 4 cebollas • 5 tomates • 1 pimiento morrón verde • Pimiento picante molido • Comino molido • Orégano
• 350 g de pescado • 20 aceitunas negras deshuesadas

Preparación

Calentar la leche y derretir la mantequilla. Mezclar con el cutter la harina con la levadura y una pizca de sal. Añadir el huevo entero con la yema, la leche y la mantequilla. Trabajar esta masa en el cutter hasta que esté homogénea. Dejar reposar 30 min.

Pelar y picar las cebollas con las aceitunas en el cutter. Lavar y despepitar los tomates y los pimientos morrones y cortarlos en cubitos con el disco Macedonia 5x5x5 mm.

Picar el pescado en el cutter. Mezclar las hortalizas con el pescado, condimentar al gusto con el comino, el orégano y el pimiento picante.

Formar bolas pequeñas. Extender la masa sobre una mesa enharinada y cortar 20 discos con un sacabocados. Esparcir el relleno sobre la mitad de cada disco, a 1 cm del borde. Plegar cada pieza de masa sobre sí misma para formar pequeñas empanadas. Humedecer los bordes con un poco de agua y sellarlos apoyando con el dorso de un tenedor.

Cocer las empanadas 30 minutos en el horno a 180° C.

Sugerencia del Chef

Se puede añadir azafrán a la preparación y remplazar el pescado por carne picada de pollo o de vacuno.

