Empanada de chorizo y provoleta



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

para el relleno

Chorizos de cerdo: 12 Unidades
Provoleta: 300 gr
Pimientos asados: 300 gr

para la masa

Harina: 500 gr
Manteca: 80 gr
Agua Caliente: 260 Ml
Sal: 8 gr

Preparación de la Receta

Para la masa

-
- Calentar agua con sal, *manteca* y una vez disuelto agregar en el centro de la corona formada con la *harina* sobre la mesada
- De a poco trabajar del centro hacía a fuera hasta unir todo y formar una masa lisa.
- Dejar reposar a temperatura ambiente por 20 minutos
- Estirar la masa con palote espolvoreando con *harina*
- Cortar con cortante circular (10 cm) y reservar.

Para el relleno

-

- Retirar la tripa de los chorizos y cocinar en olla con aceite trabajando con cuchara de madera para ir desgranando, hasta *dorar*.
- Llevar a un bowl.
- Agregar los pimientos asados en cubos, la provoleta rallada, mezclar y reservar hasta enfriar.

Para el armado

-
- Colocar una porción de relleno en el centro de cada tapa de empanada, cerra bien los bordes y hacer el repulgue.
- Llevar a horno a 200ªC, cocinar hasta que tomen *color* y servir con gajos de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/empanada-de-chorizo-y-provoleta