Empanada de gallega

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Sal: A gusto
Harina: 800 grs.
Clara de huevo: 1 Unidad
Huevo batido: 1 Unidad
Agua: 400 cc
Levadura: 1 cda.

Relleno

Cebollas: 2 Unidades
Vieiras: 200 g
Ajo: 2 Dientes
Azafrán en hebras: A gusto
Pimiento rojo: 1 Unidad
Pimiento verde: 1 Unidad
Aceite de girasol: 1/2 Taza
Laurel: 1 Hoja

Preparación de la Receta

Relleno

- Pele y corte las cebollas en juliana.
- Pele y corte los dientes de *ajo* en láminas.
- Quite las semillas y nervaduras de los pimientos y corte ambos en juliana.
- Limpie las vieiras.
- En una sartén caliente con aceite de girasol saltee la *cebolla*, una vez transparente incorpore las láminas de *ajo* y los pimientos, una vez tiernos los vegetales agregue las vieiras, sazone con sal, *laurel* y *azafrán*, mezcle, cocine un par de minutos y retire del fuego.

Masa

- Vuelque la *harina* sobre la mesada y forme un volcán, sazone con sal y agregue el agua y tres cucharadas del aceite donde salteo las verduras del relleno, incorpore la *levadura* previamente disuelta en agua, comience a mezclar con las manos y luego amase hasta obtener una masa lisa y homogénea, cubra con un repasador y deje descansar en un lugar calido durante 20 minutos.

Armado

- Una vez que la masa levo espolvoree la mesada con *harina* y estríela con la ayuda de un palo de amasar dando forma rectangular y hasta lograr un espesor fino, divida la masa en dos partes iguales, luego acomode una de las partes sobre una placa previamente enharinada, pincélela con clara de *huevo* y pínchela, cubra con el relleno y tape con el rectángulo restante de masa, selle los bordes uniéndolos con los dedos y pincele con *huevo* batido, pinche nuevamente la masa. Cocine en horno precalentado a 180°C hasta que se dore.

Presentación

- Sirva sobre una fuente la empanada gallega y córtela en porciones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/empanada-de-gallega