

Empanada de Mejillones

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Masa

Aceite de oliva virgen extra: 50 c.c.

Harina de fuerza: 500 Gramos

Levadura fresca de panadería: 35 Gramos

Sal: 1 cdta

Agua: 45 c.c.

Huevo: 1 unidad

Manteca De Cerdo: 100 Gramos

Vino Blanco: 70 mililitros

Relleno

Cebollas: 2 Unidades

Mejillones cocidos: 500 Gramos

Pimentón agri dulce: 1 cdta

Pimiento rojo: 1 unidad

Tomate frito casero: 250 Gramos

Hojas de albahaca fresca: c/n

Orégano y perejil: 1 cdta

Pimiento verde: 1 unidad

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 200° C.
- En un vaso templar el agua.
- Desmiguar la *levadura* en ella y reservar.
- En un bol grande poner el vino blanco, el aceite y la *manteca de cerdo* y calentar 20 segundos en el micro.
- Añadir la sal, la *harina*, el *huevo* y el agua con *levadura* y mezclar hasta conseguir una masa uniforme y suave.
- Dividir la masa en dos partes y con ayuda de un rodillo estirar sobre un papel de horneado.
- En una *cacerola* pochar la *cebolla* y el *pimiento rojo* y verde.
- Añadir el *tomate frito*, el *pimentón* y los *mejillones cocidos*.
- Rectificar de sal
- Cubrir una de las bases de empanada con el relleno y cubrir con la otra.

- Cerrar bien.
- Hacer un boquete en el centro para que el líquido pueda evaporar.
- Pintar con *huevo* batido y hornear unos 30 minutos a 185° C.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/empanada-de-mejillones>