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 miliitros

Relleno

Cebollas: 2 Unidades
Mejillones cocidos: 500 Gramos
Pimentón agridulce: 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 200º C.
- En un vaso templar el agua.
- Desmigar 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