

# Empanada gallega

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Huevos:** 4 Unidades

**Manteca pomada:** 150 grs.

**Azúcar:** 2 cditas.

**Harina:** 500 grs.

**Levadura:** 25 grs.

**Harina:** 1 cdita.

## Relleno

**Tomate concasse:** 4 Unidad

**Perejil picado:** 2 cdas.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Pimentón:** 1 cdita.

**Aceitunas verdes:** 20 Unidades

**Cebollas:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Laurel:** 1 Hoja

**Atún:** 5 Lata

## Preparación de la Receta

- Disuelva la *levadura* con agua, una cucharadita de azúcar y una de *harina*, deje levar durante 10 minutos.
- Coloque en un bowl la *harina* y forme un hueco en el centro, agregue la cucharadita restante de azúcar, sal, la *levadura*, la *manteca* pomada y los huevos, una los ingredientes con las manos, luego amase y deje reposar en un lugar calido hasta que doble su volumen.
- Corte la masa en dos, estire con un palo de amasar, una vez estirada cubra una placa, reserve la otra mitad.

## Relleno

- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Corte el *morrón* en *brunoise*.

- Pique las aceitunas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, sazone con sal y una vez transparente incorpore el *morrón*, sazone con pimienta, *laurel* y agregue el *atún* desmenuzado, las aceitunas, el *pimentón*, *perejil* picado y los tomates *concasé*, mezcle y cocine durante 15 minutos mas.

## Armado

- Rellena la masa con el relleno y cubra con la mitad de masa reservada
- Pinte la superficie con *huevo* y pinche para que no se formen globos.
- Lleve a horno y cocine a 180°C durante 35 minutos aproximadamente.

## Presentación

- Corte la empanada gallega en porciones y sirva en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/empanada-gallega-3>