

Empanada gallega

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el relleno:

Manteca: Cantidad necesaria

Laurel: 2 Hojas

Cebollas: 1 k

Pimentón: Cantidad necesaria

Masa briochada: Cantidad necesaria

Atún al natural escurrido: 500 g

Azafrán en hebras: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Morrones: 250 g

Para la masa:

Leche: 80 cc

Huevos: 4 Unidades

Levadura: 30 g

Harina 0000: 500 g

Azucar: 20 g

Sal: 10 g

Manteca pomada: 125 g

Preparación de la Receta

Para la masa

- Colocamos en el bol de la batidora 500 g de *harina*.
- Luego, disolvemos 30 g de *levadura* de cerveza fresca con 80 cc de leche a temperatura ambiente
- Unimos la *harina* junto con 20 g de azúcar.
- Incorporamos 4 huevos y comenzamos a trabajar con el gancho
- Finalmente, incorporamos 10 g de sal y 125 g de *manteca* pomada.
- Amasamos y dividimos en 2 bollos
- Dejamos descansar 1 hora a temperatura ambiente y luego en la heladera.

Para el relleno

- Cocinamos en una sartén a fuego bajo con aceite de oliva y *manteca*, 1 k de cebollas en pluma, 250 g de morrones en juliana condimentado con sal hasta que estén las cebollas transparentes
- Luego, aromatizamos la preparación con *laurel*, *pimentón* y hebras de *azafrán* machadas con una pizca de sal.
- Una vez que el sofrito esté tibio, unimos con el *atún* desmenuzado y mezclamos bien.

Para el armado

- Forramos un molde rectangular de 20 x 30 con una capa de masa briochada de 3 a 4 mm de espesor.
- Rellenamos con la preparación de *atún*, pintamos los bordes con *huevo* batido y colocamos la otra capa de masa por encima, hacer el cierre, pintamos con *huevo* y horneamos a 180°.
- Una vez que esté dorada la masa, retiramos y servimos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/empanada-gallega-4>