

Empanada gallega

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el relleno

Cebolla: 4

Dientes de ajo: 2

Ají molido.: A gusto

Atún: 600 gr

Caballa: 6 Unidades

Huevo duro: 4

Morrón: 3

Tomate perita: 200 gr

Pimentón: 4 Cucharadas

Sardinas: 6 Unidades

Aceitunas verdes: 150 gr

Sal y Pimienta:

para la masa

Harina 0000: 750 gr

Levadura: 20 gr

Sal fina: 15 gr

Aceite de oliva: 6 Cucharadas

Agua: 50 Ml

Pimentón: 2 Cucharadas

Huevos: 3

Preparación de la Receta

Para la masa

- Colocar en un bowl el agua tibia, agregar la *levadura* y un poco de la *harina* de la masa
- Mezclar y reservar.
- En otro bowl colocar la *harina*, el *pimentón* y la sal
- Integrar y formar una corona
- Incorporar los huevos y el aceite
- Luego añadir el agua con la *levadura* y amasar hasta lograr un bollo liso y parejo
- Volver a un bowl, tapar y dejar reposar unas 2 horas aproximadamente.

Para el relleno

- Cortar la *cebolla* y los morrones bien chiquitos
- Hacer un sofrito con bastante aceite y agregar el *ajo* picado
- Salpimentar
- Cocinar a fuego bajo.
- Sumar el *tomate* cubeteado
- *Condimentar* con *ají* molido y *pimentón*.
- Pasar este sofrito a un bowl y agregar todos los pescados
- Salpimentar y reservar

Para armar la tarta

- Dividir la masa en dos bollos
- Estirar uno y forrar el molde aceitado excediendo los bordes
- Sumar el relleno frío y por encima agregar aceitunas verdes y los huevos en mitades
- Pintar los bordes de la masa con *huevo* o doradura
- Estirar el segundo bollo y tapar
- Sellar los bordes con repulgue tradicional o tipo trenza
- Pintar con doradura y pinchar la masa.
- Hornear a 170°C por aproximadamente 40 minutos
- Dejar reposar unos minutos y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/empanada-gallega-6>