Empanada Gallega con Anchoa y Caballa



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Masa

Aceite De Oliva: 100 c.c.
Azucar: 20 Gramos
Pimentón en polvo: 1 cdta
Agua: 180 c.c.
Harina 0000: 500 Gramos
Sal: c/n

Relleno

Cebollas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: c/n
Azafrán en polvo: 1 cdta
Huevo duro: 3 Unidades
Morrón Rojo: 1/2 unidad
Sal: c/n
Sardinas: 50 Gramos
Aceitunas verdes: 100 Gramos
Anchoa de banco: 1 unidad
Diente de ajo: 3 Unidades
Limon: 1 unidad
Palometa: 1 unidad
Sal gruesa: c/n

Preparación de la Receta

Masa

- Hacer una corona con la *harina*, sal y azúcar y en el centro agregar agua, aceite de oliva y amasar hasta obtener un bollo liso.
- Dejar reposar 20 minutos.
- Dividir la masa en 2 mitades, estirar y colocar sobre una tartera aceitada.
- Distribuir el relleno de manera uniforme sin llegar al borde
- Tapar con la otra mitad, pinchar con tenedor y pintar con *huevo*.
- Hornear 40 minutos a 180ºC.

Relleno

- Asar la palometa y la **anchoa** enteras sin *vísceras*, al horno condimentado con sal, pimienta, rodajas de *limón* y aceite de oliva durante 20 minutos a 180° C.
- Enfriar y retirar todas las espinas.
- Desmenuzar y reservar para el relleno.
- En una sartén con aceite de oliva *cebolla* juliana, *morrón* rojo juliana y *ajo*.
- Rehogar por 15 minutos a fuego bajo
- Retirar del fuego, incorporar el pescado, el *azafrán*, las aceitunas y el *huevo* duro cortado en cuartos
- *Condimentar* con sal, pimienta y reservar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/empanada-gallega-con-anchoa-y-caballa