Empanada Gallega con Bacalao



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Masa

Huevos: 2 Unidades
Harina 0000: 500 grs
Manteca: 80 grs
Agua: 120 cc
Levadura de cerveza: 20 grs
Sal: 5 grs

Relleno

Bacalao desalado y desmigado: 500 grs
Capsula de Azafrán: 1 unidad
Laurel: 1 Hoja
Pasas de Uva: 80 grs
Aceite De Oliva: c/n
Cebolla: 1 Kilo
Ajo: 1 Diente
Pasas moscatel: 80 grs
Pimentón dulce: 2 cdas
Vino Blanco: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

Masa

- En batidora con gancho trabajar *harina* 0000, *levadura* de cerveza, huevos, sal y cuando la masa comienza a tomar cuerpo agregar *manteca* y el agua necesaria para formar un bollo.
- Dejar reposar el bollo hasta duplicar su volumen.

Relleno

- *Saltear* en sartén con aceite de oliva cebollas cortadas en pluma, *ajo* picado, hoja de *laurel* y *condimentar* con sal.

- Rehogar hasta que las cebollas estén blandas y caramelizadas.
- Retirar las hojas de *laurel* y añadir *azafrán* disuelto en vino blanco.
- Dejar evaporar el vino y *condimentar* con *pimentón*.
- En un bol mezclar el sofrito de cebollas con el bacalao, pasas de uva oscura y moscatel remojadas en agua.
- Dejar enfriar.

Armado

- Estirar la masa y fonzar un molde de 22 x 22 de 8 cm de alto.
- Agregar el relleno, pincelar los bordes con *huevo* batido y agregar la tapa de uniendo uniendo bien los bordes.
- Hacer un repulgue, pintar con *huevo* y pinchar con un tenedor la superficie.
- Cocinar en horno a 180 °C por 50 minutos.

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