

Empanada Gallega por Marcela Lovegrove

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Masa

Leche: 300 cc

Harina: 600 grs

Sal: 1 cdita

Aceite De Oliva: 4 cdas

Levadura: 30 grs

Relleno

Aceitunas verdes: 50 grs

Aceite: 3 cdas

Berenjena: 1 unidad

Azafrán: 2 Cápsulas

Sardinas sin espinas: 300 grs

Tomate: 2 Unidades

Atún al agua: 800 grs

Huevos: 2 Unidades

Morrón: 1 unidad

Cebollas picadas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- En máquina con gancho amasador trabajar *harina*, sal, aceite de oliva, *levadura* seca e ir agregando leche de a poco hasta tomar la masa.
- Amasar hasta formar un bollo, dividir en 2, colocar cada mitad en un bol, tapar y dejar levar hasta duplicar su volumen (60 minutos).
- Reservar.

Relleno

- En una *cacerola* con aceite de oliva *saltear cebolla* picada, *morrón* picado por 5 minutos.
- Agregar *berenjena* en cubos y dejar ablandar.
- Añadir los tomates, el *azafrán* y *condimentar* con sal y pimienta
- Incorporar el *atún*, las sardinas(sin espinas) ; desmenuzar y mezclar.
- Retirar del fuego y reservar.

Armado

- Estirar los bollos y con uno de ellos forrar la base y paredes del molde desmontable de tarta.
- Agregar el relleno a temperatura ambiente, cubrir con la otra masa, pintar con *huevo* batido y cocinar en horno a 180 °C hasta *dorar* la masa (30 minutos).

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