elGourmet

Empanadas Vegetarianas

Ingredientes

Masa

Agua: 150 cc
Marganina: 100 grs
Harina: 500 grs
Sal: 1 Pizca

Relleno

Burratas: 2 Unidades
Berenjena: 1 Unidad
Hojas de Albahaca: c/n
Ajo: 1 Diente
Salsa de tomate: 100 grs
Aceite De Oliva: c/n
Portobello: 6 Unidades
Papa: 1 Unidad
Calabacín: 1 Unidad
Orégano: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Cebolla: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Mezclar la *harina* con la *margarina* derretida y la sal.
- Añadir agua hasta que obtener una masa suave
- No se tiene que pegar a los dedos ni tiene que quedar dura.
- Dejar descansar.
- Mientras, *dorar* el *ajo* y la *cebolla* cortada en *brunoise* en una sartén con aceite de oliva.
- Añadir los portobellos cortados en *brunoise*.
- *Dorar*.
- Añadir la *berenjena* y hacer lo mismo.
- Agregar el *calabacín*, *dorar* y agregar la salsa de *tomate*, la *albahaca* entera y los trocitos de *patata*.
- Retirar las hojas de *albahaca*, salpimentaty añadir *orégano* fresco por encima.
- Dejar enfriar.
- Hacer discos de masa y rellenar.

- Cerrar y freír o doraren el horno (con o sin *huevo* por encima)

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/empanada-vegetariana