

Empanadas alemanas con ensalada cocida

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aderezo

Sal y Pimienta: A gusto

Mostaza: 1 cdita.

Mayonesa: 2 cdas.

Perejil picado: 1 cda.

Vinagre: 3a4 cdas.

Aceite: 5a6 cdas.

Ensalada cocida

Hinojo: 200 g

Zanahoria: 200 g

Morrón colorado: 150 g

Queso Fontina: 100 g

Vino Blanco: 1/2 Taza

Coliflor: 150 g

Apio: 200 g

Flores de bróccoli: 150 g

Caldo de verduras: 3/4 Taza

Champignones: 250 g

Bicarbonato De Sodio: Una pizca

Huevo duro: 1 Unidad

Puerro: 200 Cantidad necesaria

Masa

Manteca: 40 g

Sal: A gusto

Harina: 200 grs.

Huevo: 1 Unidad

Queso fundido: 125 g

Relleno

Jugo de Limón: cc

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Huevo batido: Cantidad necesaria

Manteca: 30 g

Apio: 2 Ramas

Queso Fontina: 100 g

Perejil picado: 1 cda.

Chorizo alemán: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- En la mesa de trabajo disponga la *harina*, sal, la *manteca* y el queso fundido.
- Trabaje con las manos hasta formar una masa granulada.
- Agregue el *huevo* batido y termine de mezclar hasta unir los ingredientes.
- Añada agua fría de ser necesario.
- Trabaje hasta formar un bollo de masa lisa y corte al medio.
- Estire hasta alcanzar 3 mm de espesor y corte cuadrados de 8 cm de lado.

Relleno

- Pique la *cebolla* y el *apio*.
- En una *cacerola* coloque la *manteca* y dore la *cebolla* y el *apio*
- Condimente con sal, pimienta, *jugo de limón* y una cucharada de *perejil* picado
- Corte el chorizo alemán en rodajas finas.
- Corte el queso fontina en trozos pequeños.
- Distribuya en los cuadrados de masa una *rodaja* de chorizo, la *cebolla* con el *apio* y un trozo de queso.
- Cierre la masa juntando los vértices en el centro y pincele con *huevo* batido.
- Acomode en una placa y cocine en el horno caliente durante 15 a 20 minutos o hasta que se vean dorados.

Ensalada cocida

- Corte las verduras en láminas parejas y disponga en una *cacerola*.
- Agregue el vino, el caldo, el bicarbonato y deje cocinar durante 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Cuele, deje bajar la temperatura de las verduras y reserve 1/2 taza del fondo de cocción para la elaboración del aderezo.
- Corte el queso en juliana y mezcle con las verduras.
- En una fuente disponga la ensalada, rocíe con el aderezo y decore con gajos de *huevo* duro.

Aderezo

- En un bowl combine el líquido de cocción de las verduras, la *mostaza*, la *mayonesa*, el *vinagre*, el aceite, el *perejil* picado, sal y pimienta

Presentación

- Sirva las empanadas en una fuente y acompañe con la ensalada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/empanadas-alemanas-con-ensalada-cocida>