

Empanadas de vieiras



Ingredientes

Para el relleno:

Mozzarella rallada: 200 g

Cebolla grande: 1 Unidad

Azucar: 1 cda

Vieiras grandes limpias: 6 Unidades

Para la masa:

Agua tibia: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Harina: 500 g

Manteca de cerdo o vaca: 100 g

Preparación de la Receta

- Para empezar, preparamos la masa de las empanadas calentando el agua en una *cacerola* y derretimos ligeramente la *manteca*.
- Luego, mezclamos en un bowl la *harina*, la *manteca* con el agua y una pizca de sal. Amasamos todo bien hasta que obtengamos una masa suave y lisa.
- Dejamos reposar unos minutos y mientras vamos preparando la mezcla del relleno.
- Para el relleno de las empanadas, picamos la *cebolla* y las vieiras en *brunoise*.
- Luego, llevamos una sartén al fuego con un chorrito de aceite. Cuando esté caliente, añadimos la *cebolla* picada y salpimentamos y agregamos la cucharada de azúcar para que caramelice la *cebolla*. Lo doramos unos minutos. Después agregamos las vieiras y cocinamos muy poco para que no se cocinen en exceso.
- Luego, retiramos todo y lo mezclamos en un bowl con la *mozzarella* rallada. Dejamos que enfríe el relleno.
- Mientras tanto, extendemos la masa de empanadas en la mesa enharinada hasta conseguir un grosor de unos 5 milímetros. Luego, con la ayuda de un corta pasta, cortamos discos de unos 10 cm de diámetro.
- A continuación, rellenamos cada disco de masa con una cucharada de la mezcla de vieiras y cerramos doblando la masa hacia dentro.
- Para terminar, freímos las empanadas en abundante aceite de oliva caliente.

- Emplatamos y acompañamos con unos gajos de *limón* y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/empanadas-de-vieiras>