

# Empanada de congrio

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Wandadee

## INGREDIENTES

### Masa

|                 |                                                        |
|-----------------|--------------------------------------------------------|
| 1 cucharadita/s | Pimentón (Paprika) — dulce                             |
| 1 cucharadita/s | Sal                                                    |
| 1               | Levadura fresca — del tamaño de una avellana           |
| 100 ml          | Aceite oliva — del sofrito                             |
| 200 gr          | Agua                                                   |
| 500 gr          | Harina repostería — (en este caso he empleado de maíz) |

### Relleno

|        |                    |
|--------|--------------------|
| 1      | Pimiento — verde   |
|        | Perejil            |
|        | Ajos               |
| 2      | Cebollas — grandes |
| 300 gr | Congrio            |

## ELABORACIÓN

### Relleno

Sofreír primero la verdura y cuando esté pochadita añadir el congrio. Escurrir aceite (sin dejar el sofrito muy seco) y reservarlo para gramar la masa.

### Masa

Desleír la levadura en el agua tibia y proceder a amasar los ingredientes restantes haciendo un hoyo en la harina (mejor en un bol).

Gramar con el aceite poco a poco, añadiendo justo el necesario.

Formar 1 bola, y dejarla reposar 1 hora. Estirar y rellenar.

Cocer a 220º unos 35min. (Para una empanada del tamaño de algo más que un plato llano).