

Espinagadas

Tipo de plato: Pastas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Forn San Francesc (INCA)

INGREDIENTES

Masa (6unidades)

900 gr	Harina repostería
150 gr	Manteca de cerdo
30 gr	Sal
125 ml	Aceite oliva
250 ml	Agua

Relleno carne

	Sal
	Pimienta negra
	Pimentón (Paprika) — dulce o picante
	Pasas
7 dientes	Ajos
1 kg	Panceta de cerdo
1 kg	Lomo — de cerdo
1 manojo	Cebolletas
1	Coliflor
1	Col Blanca

Relleno de Pescado

2 manojo	Espinacas
2 manojo	Puerros
1 manojo	Perejil
2 manojo	Cebolletas
1 manojo	Acelgas
1	Coliflor
1 kg	Cazón — o ánguila

ELABORACIÓN

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.

Extender la masa aprox de 1 cm o menos de espesor.

Cortar formas ovaladas de unos 40 cm.

Para el relleno: lavar y secar bien las verduras y cortarlas finas. Sazonar con sal, pimienta a gusto (es recomendable un buen punto picante) .

Cortar la carne o el pescado , salpimentar a gusto y añadir los ajos.

Rellenar disponiendo una gruesa capa de verduras , añadir encima la carne o el pescado y pasas a gusto . Terminar con otra capa de verdura. Así, bien cubierto favorecerá que durante la cocción quede bien jugoso el interior .

Tapar como podéis ver en el vídeo .

Hornear a 170 grados durante aproximadamente una hora y media , hasta que la base se haya endurecido, de lo contrario quedaría la masa central cruda y se quebraría

A disfrutar junto un buen vino frente a una hoguera en familia y amigos .Esta, es como siempre , nuestra receta, cada panadería usa la suya y en cada casa es un mundo, más o menos picante por tanto, si las vais a hacer, hacedlo a vuestro gusto, pero se aconseja algo picante