

Empanada gallega de la bisabuela rosalia

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

1 vaso/s Aceite oliva

Harina repostería - la que admita

Sal

1 vaso/s Zumo de naranja

con Thermomix

Harina repostería

150 gr Aceite oliva

150 gr Zumo de naranja

Relleno bacalao

Aceite oliva

3 Cebollas - grandes en rajas finas

Pasas

400 gr Bacalao - desalado

Azafrán

ELABORACIÓN

Habitualmente, es masa de pan, que se grama con el aceite del sofrito que lleva dentro, para darle más sabor. En el aceite, incluyes el de escurrir el relleno. Unes los líquidos y la sal, añades harina hasta que no se pegue a las manos, amasar 15 reposar 2 horas, tapada con plástico en sitio fresco. Estirla sobre papel de horno, con plástico por encima es muy frágil y no aguantara el traslado a la placa de hornear Sirve para empanada al horno o para empanadillas fritas. En cualquiera de los casos la masa será delgada. Thermomix

20 segundos, velocidad 6 Reposar cortada en dos partes dos horas en nevera. Cuando la empanada sale del horno, la masa estará muy seca, tienes que dejarla enfriar y reposar. Así se humedecerá y trabarán los sabores del relleno. No olvidemos que la idea básica de la empanada era el transporte de alimentos al lugar de trabajo, con lo cual se entiende que es un plato que mejora con el reposo Relleno de bacalao Confitar las cebollas en bastante aceite (servirá para la masa) a fuego lento, sin que tomen color, antes de retirarlas del fuego añadir las pasas y el azafrán molido cocerlas dos minutos. escurrir y reservar el aceite. Picar el bacalao en trozos pequeños, no en la th. Mezclarlo con la cebolla y probarlo de sal, rectificar si fuese necesario. El bacalao va crudo, el tiempo de horneado de la masa, es mas que suficiente para que se haga. Si se tiene tiempo y ganas, lo ideal es hacerlo con pasas de Málaga, sacándole las pepitas. Si la quieres de pulpo, tienes que cocerlo primero, y sustituir el azafrán por pimentón de la vera. Puede llevar pimiento, pero a mi no me gusta.