

Empanadas

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

INGREDIENTES

Masa

1 taza/s Aceite oliva

3 taza/s Agua

1 kg Harina repostería

50 gr Levadura fresca

1 taza/s Manteca de cerdo

Relleno 1

Sobrasada

Panceta de cerdo

Lomo

Relleno 2

Cordero

Guisantes

Relleno 3

Guisantes

Merluza

Relleno 4

Cebollas

Pollo

ELABORACIÓN

El relleno se aliña con aceite de oliva, pimienta negra, sal y pimienta rojo dulce o picante.

Para la masa primero se funde la levadura en una de las tres tazas de agua tibia.

Se ponen en un bol la levadura ya disuelta, la manteca, el agua, el aceite y se va removiendo la masa a medida que se le va echando la harina hasta que se forma una masa uniforme, manejable y que cuando le demos la forma de empanada se mantenga compacta,

NOTA:

es difícil moldear la pasta con unas manos calientes ya que la manteca hace que la pasta se desmolde fácilmente.

Se hace una bola del tamaño de una bola de billar, de ella separaremos una pequeña porción para hacer la tapadera y con la otra parte haremos una cestita sobre un papel.

Después rellenaremos la cestita y la taparemos con la tapadera, que tiene que ser un pelín más grande que la cestita para que la podamos coser con unos pellizquitos a la cesta.

Untamos una bandeja de aceite y vamos poniendo las empanadas en la bandeja y las horneamos a 180 grados una hora. (Dependiendo del horno).