

Empanada de congrio

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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).