

Espinagadas

Type de plat: Pastas | Origine: Mesacamilla | Temps: minutes | Difficulté:

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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

Espinagadas - 2

aconseja algo picante