

Empanada gallega Thermomix

por maria_regoyos



Información

Dificultad: Media

Comensales: 6

Precio: Baja

Tipo de plato: Entrantes

Ingrediente principal: Pan

Temporada: Todo el año

Técnica: Empanado

País: España

Ingredientes

Para la Masa

50 g de agua

50 g de aceite

50 g de vino blanco

1 huevo

3 cucharadas de mantequilla

1 nuez de levadura prensada

1 cucharadita de sal

450 g de harina

Un pellizco de azúcar

Para el relleno

100 g de aceite

300 g de cebolla

200 g de pimientos rojos

150 g de pimientos verdes

2 dientes de ajo

3 tomates rojos

Sal

300 g de atún (o cualquier ingrediente al gusto)

Preparación

Echar el agua, el aceite y el vino blanco en el vaso de la Thermomix. Programar 2 minutos a temperatura 40° y a velocidad 1. Cuando acabe el tiempo, añadir la levadura prensada y el azúcar y programar 3 segundos a velocidad 4. A continuación, agregar los demás ingredientes y programar 2 minutos a velocidad espiga. Sacar del vaso y dejar reposar.

Sin limpiar el vaso, meter todos los ingredientes del relleno, excepto el atún, y programar 6 segundos a velocidad 3 y medio. Después programar 10 minutos a 100° y a velocidad 1.

Cuando el sofrito esté listo, agregar el atún o el ingrediente elegido (como carne picada) y programar 5 minutos a 100° y velocidad 1.

Dividir la masa ya preparada en dos partes. Estirar cada parte con el rodillo hasta dejarlas muy finas. Poner sobre una de las capas el relleno (es aconsejable que esté frío) y cubrir con la masa restante.

Barnizar la superficie con huevo batido y adornar como se desee. Después introducir en el horno precalentado a 200° unos 30 minutos, aproximadamente.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/103791/empanada-gallega-thermonix/>