

«La empanada de mi madre»

Descripción

Uno de los secretos para que las empanadas de masa de pan queden bien, es que **la empanada sea muy fina**, que no tengamos la sensación de estar comiendo «un mazacote de pan relleno». La masa de pan no la he hecho en casa, la podéis encargar en un panadería, en este caso la he cogido en la panadería de la Pza. España, y alguna vez en la de la calle Vitoria, la que tiene pan de Espejo.

Y dicho esto, paso a describir la elaboración de «la empanada de mi madre».



Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- * Masa de pan de 2 barras.
- * 500 gr de carne de ternera **cortada menuda y a cuchillo**. En la carnicería os la preparan.
- * 2 patatas pequeñas.
- * 1/2 pimiento rojo mediano.
- * 1 pimiento verde mediano.
- * 1/2 cebolla mediana.

* 2 porretas (parte verde de las cebolletas). Esto es opcional, pero le da un gusto muy rico.

* Aceite de oliva, pimentón dulce, sal.

Preparación:

Lavamos bien las verduras y reservamos. En un bol grande, colocamos las patatas cortadas en rodajas, no muy gruesas, los pimientos (rojo y verde) troceados no demasiado finos y la cebolla picada en rodajas que no sean demasiado finas.

Añadimos la carne, sazonamos, echamos el pimentón, a gusto, un chorro generoso de aceite de oliva. Tiene que quedar un relleno jugoso, no muy pringoso de aceite, tapamos con film y lo dejamos macerando toda la noche en la nevera.



La masa de pan, la podemos comprar el mismo día que hagamos la empanada, la tendremos a temperatura ambiente por lo menos 2 horas antes de preparar la empanada. También la podemos comprar el día anterior, la metemos en el frigorífico y la sacamos con la misma antelación.

Sacamos el relleno del frigorífico y reservamos.

Separamos la masa en dos bolas, **una mas grande que la otra**. Espolvoreamos un poco de harina sobre la superficie donde vayamos a trabajar la masa, las amasamos un poco por separado y las

dejamos unos minutos reposando.



Forramos una bandeja de horno con papel de horno y lo sujetamos a la bandeja con unas pinzas, con el fin de que no se nos mueva al poner la masa encima.

Espolvoreamos de nuevo con harina y vamos dando forma rectangular (con ayuda de un rodillo o botella llena) a la bola de masa mas grande, pondremos el tamaño de la bandeja. Cuesta un poco, pero con paciencia lo vamos logrando, si vemos que se nos rompe, pondremos un remiendo de masa. Lo importante es que nos vaya quedando **lo mas fina posible**.

Cuando hayamos conseguido el tamaño deseado, la colocamos sobre el papel, en la bandeja. Es preferible que el rectángulo de masa sea un poco mas grande que la bandeja.

Ponemos todo el relleno sobre la masa, repartimos bien los ingredientes por todo el fondo y reservamos.

Pasamos a dar forma rectangular a la otra bola de masa, estiramos bien, que quede fina y cuando esté rectangular, tapamos con ella el relleno.



Si vemos que queda un poco gruesa en alguna zona, la estiramos. Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo. Vamos pellizcando los bordes para sellar nuestra empanada de manera que parezca un cordón o tirabuzón, para que no se salga el jugo. Y hacemos un agujero en la masa para que respire al cocer.



Metemos en el horno a 180°C, en la zona media y la dejaremos cocer durante 1 hora y media (90 minutos).

Transcurrido la mitad del tiempo, sacamos la empanada y con ayuda de una brocha la pincelamos con aceite de oliva y echamos un chorrito en el agujero.



La volvemos a meter en el horno y a esperar. Debería quedar tostada por arriba y por abajo.



Transcurrido el tiempo, sacamos cubrimos con un trapo de cocina limpio y dejamos reposar unos 5 minutos.

¡ Y hala a degustar una riquísima empanada casera con masa de pan!



Consejo: Si sobra algo de masa, no la tiramos, haremos una especie de panecillo y lo meteremos también en el horno hasta que este tostado por arriba y por abajo.



Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

octubre 14, 2015

Autor

admin

default watermark