

EMPANADA GALLEGA

MASA:

- ½ kg de harina
- Un vaso normal de leche
- Un sobre de levadura Royal
- 200 gr. de margarina a temperatura ambiente
- Media cucharadita de sal
- Un poco más de harina para ayudarnos a estirar la masa
- Un huevo (para pintar la empanada antes de meterla al horno)

RELLENO:

De lo que quieras, por ejemplo:

- 1 kg de cebollas
- 1 bote de tomate frito estilo casero (aprox. 350 gr.)
- ½ kg de atún o bonito en aceite (puede ser en escabeche)
- 1 pimiento rojo preferiblemente asado en casa
- 4 o 5 huevos cocidos

PREPARACIÓN DEL RELLENO:

1. Cortar la cebolla en juliana y caramelizar sin que llegue a dorarse (que quede tierna). Reservarla.
2. Cocer los huevos, pelarlos y reservarlos.
3. Asar un pimiento rojo, pelarlo y cortarlo a trocitos pequeños.
4. En un bol poner el atún, los trocitos pequeños de pimiento, picar los huevos y echar el bote de tomate frito.
5. Mezclarlo todo bien (menos la cebolla) y reservar.

PREPARACIÓN DE LA MASA:

1. En un bol poner la harina y abrir un hueco por el centro a modo de volcán.
2. Echar en el hueco el vaso de leche, la margarina, la levadura y la sal.
3. Mezclar todo bien y dejar reposar un cuarto de hora.
4. A continuación, coger la mitad de la masa y extenderla con un rodillo encima del mármol o mesa.
5. Una vez extendida, espolvorear un poquito de harina por encima para poderla enrollar y pasarla a la rejilla del horno, que previamente habremos recubierto con papel aluminio o papel de horno.

6. Sobre la masa extendida, extender bien la cebolla y luego el relleno preparado.
7. Con la otra mitad de la masa, estirlarla de nuevo, enrollarla y ponerla encima del relleno, juntando ambas masas por los bordes.
8. Cortar la masa sobrante y con ella hacer tiras para adornar la empanada.
9. Por último, batir un huevo y pintar la empanada con una brocha de cocina de silicona (es preferible la de silicona a las de pelo, que pueden soltar algún pelito).
10. Poner al horno, en el programa para levantar masas si vuestro horno permite la programación, a 180°C durante media hora.
11. Estar pendiente de la empanada para controlar que no se nos queme.

Nota: Siempre que he hecho esta empanada he usado la rejilla del horno recubierta con papel de aluminio.