



Empanada Gallega

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 2 Ud. de *Cebolla*
- 3 Ud. de *Tomate*
- 100 ml de *Aceite de oliva*
- 1 Pellizco(s) de *Sal*
- 1 Ud. de *Pimiento verde*
- 250 ml de *Agua*
- 1 Ud. de *Pimiento rojo*
- 500 g de *Harina*
- 10 g de *Levadura*

Preparación

Paso 1 - Prepararemos la masa

En un bol grande, mezclaremos la *harina* con la *levadura* y la *sal*. Añadiremos el *agua* y el *aceite de oliva*, y amasaremos hasta obtener una masa homogénea y elástica. Dejaremos reposar la masa cubierta con un paño durante aproximadamente 1 hora, hasta que haya duplicado su tamaño.

Paso 2 - Prepararemos el relleno

Mientras la masa reposa, pelaremos y picaremos finamente la *cebolla*. Lavaremos y cortaremos el *pimiento rojo* y el *pimiento verde* en tiras finas. Pelaremos y cortaremos los *tomates* en pequeños cubos. En una sartén grande, calentaremos un poco de aceite de oliva y sofreiremos la cebolla hasta que esté dorada y translúcida. Añadiremos los pimientos y los tomates, y cocinaremos hasta que estén tiernos y se haya evaporado gran parte del líquido.

Paso 3 - Montaremos la empanada

Dividiremos la masa en dos partes iguales y estiraremos cada parte con un rodillo hasta obtener dos discos de tamaño similar. Colocaremos uno de los discos en una bandeja para horno ligeramente engrasada. Extendemos el relleno de vegetales uniformemente sobre la masa, dejando un borde de unos 2 cm. Cubriremos con el segundo disco de masa y sellaremos los bordes, presionando con un tenedor para asegurarnos de que la empanada quede bien cerrada.

Paso 4 - Hornearemos la empanada

Precalentaremos el horno a 180°C. Pincharemos la superficie de la empanada con un tenedor para permitir que el vapor escape durante la cocción. Pintaremos la superficie con un poco de aceite de oliva. Hornearemos durante unos 30-40 minutos, o hasta que la empanada esté



Recetus - Empanada Gallega

Tu comunidad de cocina
recetus.com

dorada y crujiente.

Paso 5 - Dejaremos enfriar y serviremos

Una vez fuera del horno, dejaremos enfriar la empanada durante unos minutos antes de cortarla en porciones. Esto permitirá que los sabores se asienten y será más fácil de manejar. Serviremos la empanada caliente o a temperatura ambiente.