

Creador: Ramiro Sueiro **Recetizador:** David Arroyo



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Hacer esta empanada en Agosto que es la temporada de la xouba.

Descripción:

La empanada puede hacerse con múltiples y sabrosos rellenos como pisto, mejillones o vieiras, pulpo, chipirones encebollados...

Ingredientes para 8 personas :

- 300 gr de Harina
- 100 gr de Manteca de cerdo
- 1 Huevos
- 100 ml de Aceite de Oliva
- 200 ml de Vino Blanco
- 400 gr de Xoubas
- 300 gr de Cebollas
- 1 Pimiento Verde
- 3 dientes de Ajos
- Pimentón
- Sal
- 1 trocito de Levadura de panadería

Preparación:

Paso 1

En un cuenco hondo ponemos 250 gr de harina, un huevo, la manteca de cerdo, el aceite, 100 ml de vino, sal y el trocito de levadura de panadería. Trabajamos bien hasta conseguir una masa uniforme que no se pegue a las manos. Hacemos una bola con la masa, la tapamos con un paño y la dejamos reposar durante unos 20 minutos.

Paso 2

para preparar el relleno, calentamos un poco de aceite en una sartén y rehogamos las cebollas, los ajos y el pimiento verde, todo ello bien picado. Sazonamos con sal y un poquito de pimentón y dejamos cocinar unos minutos a fuego medio. Apartamos del fuego y dejamos enfriar completamente.

Paso 3

Tomamos la mitad de la masa y la estiramos sobre una superficie enharinada. Cubrimos con ella el fondo de una bandeja de horno y depositamos la mitad de la salsa. Colocamos encima de la salsa las xoubas limpias y sin espina y añadimos el resto de la salsa. Tapamos con la otra mitad de la masa estirada.

Paso 4

Batimos el huevo y pintamos la empanada antes de introducirla en el horno. Mantenemos la en el horno a fuego moderado hasta que se dore la superficie.