

**Creador:** Ramiro Sueiro **Recetizador:** Juani garcía



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Para celíacos

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Pintarla con huevo en lugar de con aceite.

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 2 rollos de Masa Quebrada sin Gluten
- 2 K de Berberechos
- 3 Cebollas
- 2 dientes de Ajo
- 1 hoja de Laurel
- Aceite de Oliva
- 1/2 cucharada de Pimentón

**Preparación:**

**Paso 1**

Rehogar a fuego lento las cebollas y los ajos picados junto con la hoja de laurel.

**Paso 2**

Lavar los berberechos y abrirlos al vapor.

**Paso 3**

Cuando la cebolla esté bien pochada, añadir el pimentón y remover.

**Paso 4**

Retirar la hoja de laurel y colar la mezcla con un colador para retirar el aceite sobrante.

**Paso 5**

Separar los berberechos de la cáscara y añadirlos a la cebolla mezclando bien.

### **Paso 6**

*Extender la masa y colocarla sobre papel de horno en un molde redondo. Pinchar el fondo con un tenedor para evitar que suba y verter el sofrito sobre la masa.*

### **Paso 7**

*Extender la otra capa de masa y pincharla también con un tenedor. Cubrir el molde con la masa y cerrar bien humedeciendo los bordes.*

### **Paso 8**

*Pincelar la superficie de la empanada con un poco del aceite sobrante del sofrito y hacer unos cortes en la superficie para que se evapore el líquido interior.*

### **Paso 9**

*Poner en el horno precalentado a 175° durante una hora aproximadamente, hasta que la empanada esté bien dorada.*