

Empanada de Berberechos



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Ramiro Sueiro **Recetizador:** Elvira Bejar Al



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.