Empanada de morcilla y cebolla caramelizada en hojaldre

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** xana



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1/2 grande de Morcilla de Burgos
- 2 pequeñas de Cebolla
- 1 cucharada sopera de Azúcar
- 3 cucharadas de Vinagre de Módena
- 250 g. de Harina de trigo
- 150 ml. de Agua
- 200 g. de Mantequilla fría
- 1 Huevo batido
- Sal
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

En un bol echamos la harina y una cucharadita de sal y abrimos un agujero o hueco en el centro donde echaremos el agua. Iremos removiendo hasta obtener una masa muy densa. Cuando nos sea casi imposible remover la cogemos con las manos y empezamos a amasar sobre una tabla hasta que esté bien mezclada (10 minutos). Estiramos la masa con el rodillo y colamos en una mitad la mantequilla cortada en rectángulos pequeños, cubrimos con la masa que no tenía mantequilla y aplastamos con el rodillo. Doblamos la masa sobre sí misma y volvemos a amasar dándole un cuarto de vuelta. Repetimos unas 5 veces y dividimos la masa en dos porciones. La dejamos reposar cubierta con un paño de cocina.

Paso 2

En una sartén pequeña añadimos un fondo de 1'5 cm de aceite de oliva y ponemos a fuego vivo. Pelamos y

cortamos las cebollas en juliana fina y añadimos a la sartén, a la que bajaremos el fuego un poco (fuego medio). Rehogamos hasta que estés transparentes y añadimos un chorrito de vinagre de Módena y una cucharada de azúcar. Removemos y bajamos el fuego casi al mínimo. Dejamos cocer unos 7 minutos. Añadimos una pizca de sal.

Paso 3

Mientras se cocinan las cebollas retiramos la piel a la morcilla y la cortamos en dados pequeños. Escurrimos la cebolla en un colador para quitar el exceso de aceite y colocamos sobre una de las masas la mitad de la morcilla y, encima de esta, la mitad de la cebolla. Repetimos lo mismo con la otra. Pintamos con huevo batido los bordes de la masa y cerramos. Abrimos unos agujeritos en la superficie con un tenedor de postre y pintamos las empanadas con huevo batido. Introducimos en el horno con calor arriba y abajo a 200º durante 40 minutos.