Empanada de ventresca con tomatito

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 500 g. de Masa de empanada
- 3 Cebollas
- 6 Tomates
- 360 g. de Ventresca de bonito
- 1 Ajo
- 10 cucharadas de Aceite de oliva
- 4 Huevos
- 1 Pimiento rojo
- Sal

Preparación:

Paso 1

Abrimos las latas de ventresca y escurrimos muy bien el aceite, lo vamos a usar, VIVA EL AHORRO. Introducimos en una cazuela el aceite y cuando esté caliente echamos la cebolla tiras finitas. Las pochamos 8 minutos a fuego (hasta que estén transparentes) Mientras vamos cortando el pimiento en tiras y el ajo picadín. Pelamos los tomates y los cortamos en dados. Cuando el sofrito de cebolla esté bien blandito echamos los pimientos y el tomate a la cazuela y otros 8 minutos a fuego lento. Ponemos una cacerola a hervir. Dejamos un huevo para pintar la empanada y los echamos los otros, 12 minutos y listo. Pelamos los huevos y reservamos. Cuando estén fríos cortamos en dados de 1 cm aproximadamente y los introducimos con los vegetales. Añadimos la ventresca y removemos con cuidado para que no se deshaga. Removemos unos minutos y apartamos. Dejamos que enfríe y apartamos el aceite sobrante en un vaso. Dividimos la masa de la empanada en dos partes similares. Las amasamos otra vez en dos bolas de masa para poder trabajar bien con ellas. Enharinamos la encimera de la cocina y estiramos la masa con el rodillo. Hacemos la base que tendrá el

tamaño de la bandeja de horno. La estiraremos lo más fina posible con ayuda del rodillo. Ponemos sobre la bandeja un trozo de papel para horno y encima la base cortando el sobrante si se necesitara. Añadimos el relleno bien escurrido de aceite y lo estiramos por toda la base. Es muy importante que el relleno esté frío para que la masa aguante bien. Tapamos con la otra mitad bien estirada y la sellamos por los bordes trenzando la parte inferior sobre la superior con la ayuda de un tenedor o con la ayuda de los dedos, de derecha a izquierda y luego presionando. Hacemos un pequeño agujero en el centro para que respire la empanada y con un tenedor pinchamos por distintas zonas. Pintamos la empanada con una mezcla de huevo batido y un poco de leche con ayuda de una brocha de cocinar. Precalentamos durante 5 minutos el horno a 180ºC y luego metemos la empanada, primero en la parte de abajo del horno (unos 20 minutos) y luego otros 25 minutos en el centro. Cuando esté bien doradita la sacamos.