

# EMPANADA DE CARNE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Jacqueline



**Las Creaciones de María José**

**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Esta vez me anime a hacer una empanada, preparando. A mi me gusta sofreír la carne, hay gente que lo hace en crudo pero eso para gustos. Tengo que decir que me quedo espectacular y deliciosa pero la mejor empanada es la que hace mi madre que delicia madre mía jamás llegare a su nivel en empanadas.

## Ingredientes para 6 personas :

- 200 ml de agua
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 350 de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 sobre de fermento seco o 14 gr de levadura fresca
- 400 gr de carne picada
- 100 gr de bacón
- 1 huevo

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Poner todos los ingredientes en la panificadora menos la carne, el bacón y el huevo. Yo lo puse en el programa 9 de mi panificadora (programa de amasado y elevado 1.30h.). Mientras se sofríe la carne y el bacón cuando este bien hecha se reserva. Cuando la masa este hecha se divide en 2 partes y se amasa y se estiran con un rodillo. Se echa la carne y el bacón en la que hayamos elegido de parte de abajo y tapamos con la

*otra, cerramos alrededor dándole forma con los dedos. Se unta con un huevo batido y al horno hasta que veamos que esta doradita. PARA LOS QUE NO TENGAN PANIFICADORA; Amasar los ingredientes, que van a la panificadora, hasta que no se pegue en las manos y dejarlo reposar hasta que tenga el levado que queréis, como mínimo 1 hora.*