EMPANADA DE MANZANA.

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** AnukaValencia



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 50 ML. de VINO BLANCO
- 50 ML. de AGUA
- 50 ML. de ACEITE DE OLIVA
- 50 GR. de MANTECA DE CERDO
- 50 GR. de MANTEQUILLA
- 1 HUEVOS
- 2 CUCHARADITAS DE POSTRE de LEVADURA SECA DE PANADERO
- 500 GR. de HARINA
- UNA PIZCA DE COLORANTE PARA PELLA
- 1 CUCHARADITA. de SAL
- INGREDIENTES PARA EL RELLENO
- ACEITE DE OLIVA
- 2 DIENTES de AJOS
- 3 CEBOLLAS
- 1 PIMIENTO ROJO
- 1 TOMATE MADURO
- SAL
- 400 GR. de CARNE PICADA, MITAD CERDO, MITAD TERNERA
- 1 PIZCA de PIMENTÓN DULCE
- 1 GRANDE O 2 PEQUEÑAS de MANZANA

Preparación:

Paso 1

En un bol, ponemos la carne, la sal, la pimienta y los ajos picados y mezclamos todo.

Paso 2

Sofreímos la cebolla, el pimiento y el ajo,una vez rehogados añadimos la carne el pimentón y rehogamos unos segundos, agregamos el tomate troceado, una vez el tomate este hecho, añadimos una copa de vieno blanco, dejamos que se evapore totalmente.

Paso 3

Para hacer la masa, ponemos todos los ingredientes en un bol amplio y amasamos, si es necesario añadiremos más harina asta conseguir que no se nos peque en las manos. Por supuesto que si disponemos de amasadora o panificadora, nos sera mas fácil el amasado.. Con un paño húmedo tapamos la masa y la metemos en el horno apagado, hasta que halla doblado su volumen. Dividimos la masa en dos partes iguales.

Paso 4

Estiramos una porción de la masa y cubrimos un molde enharinado.

Paso 5

Echamos el sofrito, la carne picada y por último la manzana. Cubrimos con la otra parte de la masa estirada.

Paso 6

Recortamos la masa por el contorno del molde, hacemos un hoyo en el centro, la pintamos con huevo batido. Con la parte sobrante de la masa la decoramos. Lo metemos al horno precalentado a 200º hasta que este dorada.