EMPANADA DE BACALAO

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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Herminia Ruiz G



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

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1/2 KG de HARINA
- 1 DADO de LEVADURA DE PANADERO
- AGUA
- 3 PIMIENTO ROJO
- 5 PIMIENTO VERDE
- 3 CEBOLLA
- 1/2 KG de BACALAO
- ACEITE Y SAL

Preparación:

Paso 1
MASAR LA MASA, CON LA HARINA Y LEVADURA, AGU, HASTA QUE LA MASA ESTE BIEN CONTACTA, DEJAR REPOSAR LA MASA DURANTE 2 HORAS

Paso 2
CORTAR EL PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, LA CEBOLLA EN DADOS PEQUEÑOS

Paso 3
COGER UNA CAZUELA CON POCO DE ACEITE, Y POCHAR LOS PIMIENTOS Y LA CEBOLLA PONER UN POCO DE SAL UNA VEZ ESTE POCHADAS COLA EN UN CHINO PARA QUE SALGA TODO EL JUGO

Paso 4
DESMIGAMOS EL BACALAO EN TROCITOS Y SACARLES TODAS LAS ESPINAS

Paso 5
COGEMOS LA MASA Y LA CORTAMOS POR LA MITAD CON UN RODILLO ESTIRAMOS LA MASA HASTA QUE ESTE BIEN FINA, LA PONEMOS EN UNA BANDEJA DEL HORNO LE PONES UN POCO DE HARINA PARA QUE NO SE PEJE LA MASA, ESPARCIMOS BIEN LOS PIMIENTOS Y LA CEBOLLA POR ENCIMA DE

LA MASA Y LUEGO EL BACALAO

Paso 6

POR ULTIMO CON LA OTRA MITAD TAPAMOS LA EMPANADA UNA VEZ TAPADA CON UN TENEDOR PINCHAMOS LA MASA UN POCO CON UN PINCEL DE COCINA UNTAMOS UN POCO DE JUGO DE LOS PIMIENTOS POR ENCIMA DE LA MASA, PONER EL HORNO 180 GRADOS ARRIBA Y ABAJO UNOS 45 MINUTOS PUEDEN SERVIRLO FRIO O CALIENTE