

Empanada de carne en masa de hojaldre



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

Creador: Moria **Recetizador:** laly



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

¡El sabor en el relleno y concretamente en el tomate es esencial para una empanada de infarto!

Descripción:

Yo la he hecho de carne, pero como sabéis hay ciento un rellenos para empanadas y me quedo corta. Lo mejor es variar cantidades de tomate, de cebolla, de carne, especias.... De este modo inclinaremos su sabor, a nuestras preferencias. Os cuento mi elección, eso sí: esta vez no me he metido a hacer la masa de hojaldre. Cantidad de comensales orientativa.

Ingredientes para 5 personas :

- Dos láminas de hojaldre.
- 200 gr. de carne picada (cerdo, ternera...)
- De cuatro a siete tomates maduros.
- Una cebolla grande.
- Un pimiento italiano tipo de freir.
- Un par de dientes de ajo.
- Aceite de oliva, sal, y especias al gusto.
- Un huevo para pintar.

Preparación:

Paso 1

Primero y ante todo nos lavamos las manos, no seamos guarrindongos, por favor. Seguidamente despejamos una superficie para trabajar con comodidad, y limpiamos y picamos los dientes de ajo y la cebolla lo más fino que podamos. Después rallamos (o picamos a cuchillo si nos vemos capaces, CON CUIDADO) los tomates, y picamos muy fino también el pimiento.

Paso 2

Ponemos una sartén hermosa a fuego medio con un chorrico de aceite, como un par de cucharadas soperas. Cuando lo veamos caliente ponemos la cebolla y el ajo, y cuando haya cambiado su color a transparente, ponemos el pimiento picado. Le damos una vueltas y lo dejamos hacerse, sin que se pegue ni se queme claro. Una vez hecho esto, añadimos la carne picada y nos asegramos con una cuchara o "pala" de madera o similar que no se quede apelmazada: tiene que quedar sueltcita.

Paso 3

Podemos poner una pizca de sal a la carne cuando haya tomado un poquito de color, y antes de que termine de hacerse, incorporamos el tomate rallado o picado, lo removemos bien y lo dejamos tapado a fuego medio hasta que esté cocinado: que haga chup chup, sin pegarse a la sartén. En este momento si lo ves seco puedes poner un chorrito más de aceite de oliva. Precalentamos el horno: arriba y abajo a 180°C.

Paso 4

Mientras cogemos nuestro molde (yo utilicé uno cuadrado), o la bandeja del horno, como queráis. Para este caso os aconsejo usar un molde. Y lo engrasamos: para los desconfiados, sí, se trata de coger un taco de mantequilla (que no sea enorme, vamos a entendernos) y lo pasamos por la superficie donde irá nuestra empanada. Yo prefiero forrarlo con papel de horno (encerado). Si tienes un molde de silicona y confías en tu empanada, puedes saltarte este paso. Ponemos una de las dos láminas de hojaldre* en el molde de manera que quede extendida por todos los rincones, y sin "pelotones".

Paso 5

Pinchamos la base y ponemos garbanzos en ella antes de meterlo en el horno a media altura, donde estará mientras terminamos el sofrito para que la base no quede cruda. Vigilamos nuestro relleno: ¿apenas queda agüilla y está todo cremosito envuelto en tomate? Entoces es el momento de sazonar. Yo suelo poner tres cucharaditas (de café, de las pequeñitas del todo) por cada una de sal: 3 / 1. Empieza con esa medida, remueve y ve probando; esto se llama corregir de acidez el tomate frito. Añade también las especias que quieas: por ejemplo pimienta negra y hierbas provenzales, o un poco de comino... A tu gusto. Removemos, tapamos y retiramos del fuego.

Paso 6

Preparamos el huevo para pintar. En un plato o cuenco lo cascamos, batimos (tenedor, varillas, batidora...) y podemos poner si quieres más especias aquí, etc. Reservamos. Ahora con mucho cuidado de no quemarnos, sacamos nuestro proyecto de empanada del horno e incorporamos el relleno. Cogemos la otra lámina de masa y tapamos, sellamos los bordes y pinchamos con un tenedor antes de pintarla de huevo con una brocha (de cocina, por favor). La devolvemos al horno y vigilamos, sin abrir la puerta, hasta que esté dorada. ¡Sacamos, y a comer!