Empanada de pollo como la hacía mi abuela

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

Creador: pancho sueiro **Recetizador:** xana



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

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 500 g de harina de trigo
- 1 sobre de levadura tipo royal
- 4 cebollas
- 1,5 de pimiento rojo
- 1 pechuga de pollo
- aceite
- 2 chorizo curado

Preparación:

Paso 1

Se prepara la masa de la empanada, poniendo la harina y la levadura en una superficie plana e incorporando agua templada con sal poco a poco. Se amasa hasta que los componentes estën bien mezclados y se deja reposar veinte minutos tapada con un paño de cocina

Paso 2

En una sartén con abundante aceite de oliva se frien las cebollas y el pimiento (cortados en trocitos) a fuego lento, hasta que estén pochadas. Luego se incorpora la pechuga de pollo (también cortada en pedacitos) y finalmente el chorizo picado, media cucharadito de colorante alimentario y sal al gusto.

Paso 3

La masa de empanada se divide en dos partes que se trabajan con el rodillo hasta que queden planas y con la superficie necesaria (en función de la fuente de horno que se vaya a utilizar). Se pincela con aceite la bandeja

del horno y se pone la primera capa de masa. A continuación se incorporan los ingredientes que se han freido en el paso anterior. Finalmente se pone la segunda capa de masa a modo de tapa. Se cierra por los lados con la ayuda de un tenedor. Se pincha la tapa para que respire la masa y se hace un pequeño agujero en el centro. Con un pincel se moja en el agujero central y se pincela toda la tapa de la empanada.

Paso 4

En el horno precalentado a 180ºC (con calor por la parte inferior) se introduce la empanada durante 30 minutos. Durante el horneado se pincela la tapa de la empanada con ayuda de un pincel y mojando en el agujero central. Finalmente se saca del horno y se deja enfriar tapada con un trapo de cocina