Empanada de mejillones de las Rias Baixas

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

Creador: Monónimo



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Añado un poco del caldo del sofrito a la masa para que tenga mejor sabor.

Descripción:

Empanada de mejllones:perfecta para una cena entre amigos

Ingredientes para 6 personas :

- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 750 grs de tomates maduros
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 cucharadas 1 vaso para la masa de aceite virgen de oliva
- 500 gr de harina
- 1/2 vaso de vino blanco
- 2 pellizcos de sal
- 40 gr de levadura prensada en panaderias
- 1 huevo
- 1 vaso de leche templada
- 1 kgr de mejillones
- 1 pellizco de pimienta negra molida

Preparación:

Paso 1

Lo primero que hago es preparar todos los ingredientes para tenerlos listos en el momento en que los necesite. .- limpiar y abrir los mejillones .- picar la cebolla .- picar el pimiento rojo y el verde .- rallar el tomate y reservar

Paso 2

En una sartén pongo una cucharada de aceite de oliva virgen y cuando está a punto, comienzo a sofreir la cebolla, después los pimientos, y cuando la cebolla está casi transparente añado los mejillones. Revuelvo y dejo que se haga a fuego lento 5.`. Añado una cucharadita de pimentón dulce y revuelvo. Por último añado el tomate rallado. Salpimentar al gusto. Lo mantengo a fuego suave unos minutos y lo dejo reposar unas 3-4 apartado del fuego..

Paso 3

Preparo la masa poniendo en un bol la harina y haciendo un hueco en el centro, añado la levadura,la leche templada, el vaso de vino blanco y el vaso de aceite. Lo mezclo todo y amaso. Si lo necesito añado un poco más de harina. Hago dos bolas con la masa y extendiendo primero la que va a ser la base de la empanada.

Paso 4

Coloco papel papel vegetal sobre la bandeja del horno y se extienoe la masa que servirá de base. Reparto encima el relleno que tenía ya preparado.

Paso 5

Cubro con la otra parte de la masa y la cierro enrollando los bordes uno sobre otro.

Paso 6

Hago un agujero en el centro de la empanada y pincho la masa en varias zonas para evitar que se hinche. Se puede decorar con detalles que hacemos utiizando los restos de masa sobrantes.

Paso 7

Bato el huevo y pinto la masa con él. La meto al horno previamente precalentado a 200ºC durante aproximadamente 1/2 hora.

Paso 8

Y.... lista!!