

EMPANADA DE CARNE



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Carlos Santana



Las Creaciones de María José

Tiempo: 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Esta vez me anime a hacer una empanada, preparando. A mi me gusta sofreír la carne, hay gente que lo hace en crudo pero eso para gustos. Tengo que decir que me quedo espectacular y deliciosa pero la mejor empanada es la que hace mi madre que delicia madre mía jamás llegare a su nivel en empanadas.

Ingredientes para 6 personas :

- 200 ml de agua
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 350 de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 sobre de fermento seco o 14 gr de levadura fresca
- 400 gr de carne picada
- 100 gr de bacón
- 1 huevo

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Poner todos los ingredientes en la panificadora menos la carne, el bacón y el huevo. Yo lo puse en el programa 9 de mi panificadora (programa de amasado y elevado 1.30h.). Mientras se sofríe la carne y el bacón cuando este bien hecha se reserva. Cuando la masa este hecha se divide en 2 partes y se amasa y se estiran con un rodillo. Se echa la carne y el bacón en la que hayamos elegido de parte de abajo y tapamos con la

otra, cerramos alrededor dándole forma con los dedos. Se unta con un huevo batido y al horno hasta que veamos que esta doradita. PARA LOS QUE NO TENGAN PANIFICADORA; Amasar los ingredientes, que van a la panificadora, hasta que no se pegue en las manos y dejarlo reposar hasta que tenga el elevado que quereís, como mínimo 1 hora.