

Empanada de carne al horno



Ingredientes:

- 1 kilo de harina de trigo
- 1 vaso de aceite de oliva
- 1 vaso de vino blanco
- 1 vaso de agua
- 2 huevos
- 50 gramos de manteca de cerdo
- 1 pellizco de azúcar
- sal

Para el relleno:

- 300 gramos de lomo de cerdo en filetes
- 150 gramos de chorizo en rodajas
- 2 huevos cocidos

Preparación:

Para la masa de la empanada en un bol poner toda la harina, hacer un agujero en el centro y poner en el la manteca derretida, el aceite, el vino y el agua.

Mezclarlo todo muy bien y añadir la sal, el pellizco de azúcar y los huevos batidos.

Amasar con las manos hasta conseguir una masa homogénea. El punto se consigue cuando al amasar se ve que la masa no se pega a las paredes del bol, pues cuando se pega es que falta harina. No obstante, poner atención, pues un exceso de harina hace la masa densa y es difícil extenderla. Dejar reposar la masa de empanada durante media

Empanada de carne al horno

hora cubierta con un paño.

Para el relleno de carne poner al fuego una sartén con el aceite y echar los filetes y el chorizo en rodajas. Se baja el fuego y se deja cocinar durante unos diez minutos más.

Cortar los dos huevos en rodajas, dividir la masa de empanada en dos porciones, estirar con el rodillo embadurnado en aceite encima de un marmol enharinado.

Colocar en un molde enharinado y engrasado una mitad de la masa, echar el relleno encima y cubrir con el resto de la masa, doblarlos bordes y hornear a 180 durante 30 minutos.

Y ya tendremos lista nuestra empanada de carne al horno