

EMPANADA GALLEGA

El origen de la empanada se pierde en el tiempo, no siendo otra cosa que una mixtura de pan con carne o pescado, pronto se popularizó entre todos los pueblos europeos. Pero donde adquirió verdadera personalidad fue en Galicia donde se proclama como el plato más representativo de la gastronomía gallega. Tanto las diversas formas de preparar el continente (maiz, trigo, hojaldre) como la enorme variedad del relleno la hacen irrepetible.

Ingredientes:

Para la masa:

- 500 gr. de harina
- 1 cucharadita de sal
- una pizca de azúcar
- 1 nuez de levadura prensada
- 50 ml. De vino blanco seco
- 100 ml. De aceite de oliva virgen
- 1 huevo
- 50 ml. De agua
- Opcionalmente se puede cambiar por, atún, sardinas y otra infinidad de rellenos de verduras, mariscos, carnes, y pescados, siempre que podamos imaginarlos.

Para el relleno:

- Aceite de oliva.
- Cebolla
- Pimiento verde
- Pimiento rojo
- Tomates maduros
- Lomo de cerdo
- Chorizo picante

Elaboración:

- Cortamos el lomo y el chorizo en cuadritos pequeños igual que las verduras.
- En una sartén hacemos un sofrito con las cebollas y el pimiento cortado en cuadritos pequeños, añadimos el lomo, un poco después el chorizo y al final el tomate, dejamos que refría hasta que seque. Y dejamos enfriar antes de disponernos a rellenar la empanada.
- Si la Vamos a hacer de bonito o sardinillas, esto se lo podemos poner cuando estamos rellenando la empanada. Una vez extendido el refrito de verduras, previamente escurrido de aceite. Se le pueden añadir unos huevos duros y unos taquitos de pimiento morrón.
- Haremos un volcán con la harina, en el pondremos el agua templada y la levadura, la disolvemos y añadimos todos los demás ingredientes.
- Amasamos hasta obtener la masa, hay que hacerlo rápido para que la masa no adquiera correa. La dejamos reposar tapada con un trapo.
- Pasada alrededor de media hora será el momento de extender la masa dividida en dos porciones. Sobre una de ellas se coloca el relleno uniformemente, y se tapa con la otra. Se cierra haciendo un ribete con los dedos o con el tenedor.
- Se le puede poner una decoración con algún resto de masa.
- Se pincha con un tenedor unas cuantas veces, se pinta con yema de huevo, y se introduce al horno previamente calentado a 180 gr.
- Se consume templada o fría.