

Empanada de Ternera Gallega



Ingredientes

(4 personas):

Masa de la Empanada:

- 800 g de harina.
- 0,5 dl de leche.
- 1 huevo.
- 80 g de mantequilla.
- 40 g de levadura.

Relleno de la empanada:

- 800 g de brazuelo o espaldilla de Ternera Gallega cortada en trocitos pequeños.
- 200 g de cebolla cortada en dados pequeños.
- 2 dientes de ajo picados.
- 150 g de pimiento verde de Arnoia.
- 1 hoja de laurel.
- 1 pimiento choricero puesto en remojo del día anterior.
- 2 dl de aceite.
- sal y pimienta.

Tiempo aproximado:

1 h y 30 min.



Preparación

Derretir la mantequilla con la levadura y la leche al fuego. Hacer un volcán con la harina y añadir el huevo y la 1ª mezcla. Amasar con fuerza y dejar reposar hasta que fermente. Estirar la masa y dar la forma deseada. Rehogar las verduras en el aceite, añadir la carne y salpimentar. Colocar la base de la masa, añadir el relleno, tapar con la otra masa y moldear los bordes. Hornear a 180° C durante 1 h. aproximadamente.