

4

Empanada Gallega.

Ingredientes: Masa:

3 tazas de harina cernida.
1/2 cucharadita de sal.
1/2 a 3/4 de taza de agua helada.
1 cucharada de aceite.
3/4 taza de mantequilla ó margarina.
3 yemas.

Relleno:

3/4 taza de aceite.
2 cebollas grandes en tiritas finas.
3 dientes de ajos.
1 K. de tomates maduros.
Laurel, sal, pimienta y azafrán.
1/2 cucharadita de azúcar.
Orégano, 1 latita de sardinas.
2 pimientos cortados, 1 lata de pimientos.
12 aceitunas verdes.

Preparación:

Cernir en una mesa la harina con la sal. Hacer un hoyo y poner la mantequilla, aceite, y yemas, mezclar rápidamente con la punta de los dedos, rociar el agua. Mezclar bien tomando pequeñas porciones que se traban con la palma de la mano (hacia adelante), se realiza esta operación con toda la masa por 2 veces.

Se mezcla sin amasar, porque endurece la masa.

Reposar por 2 horas en la refrigeradora (envuelta en una bolsa de plástico), mejor prepararla la víspera. Freir la cebolla en el aceite hasta que esté transparente, agregarle los tomates pelados y picados, laurel, sal y pimienta (debe quedar espesa), añadirle los pimientos, azúcar y zafrán diluido en agua.

Estirar la masa para cubrir un molde de 28 cm. de diámetro, acomodar encima el relleno con las sardinas y aceitunas picadas, cubrir con la otra mitad de masa. Pintar con yema diluida con leche.

Horno 40 minutos.