

Empanada de pichones



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 1 hora 15 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 4 pichones.
- 250 gramos de jamón.
- 2 cebollas grandes.
- 3 huevos.
- 4 dientes de ajos.
- 1/2 litro de aceite.
- 2 rebanadas de pan untadas en vino blanco.
- Pimienta, azafran y sal.

Ingredientes para la masa:

- 3/4 de harina de trigo.
- 1c. de manteca de cerdo.
- 1 nuez de levadura.
- 2 vasos de agua templada y sal.

ELABORACIÓN:

Preparar la masa: Amasar todos los ingredientes y dejar reposar durante 30 minutos. Relleno: Se deshuesan y limpian los pichones, se cortan en 4 trozos y se dejan macerar en aceite con el ajo y el perejil. Se frien sin pasarlos con la cebolla picada y se añade el pan. Una vez fría se agregan los huevos cocidos y partidos, el jamón en tacos, el azafran y la pimienta. A continuación cogemos la mitad de la masa la extendemos y agregamos el relleno tapando con la otra mitad de la masa. Introducir en el horno a 200° hasta que la masa esté dorada.

DIFICULTAD: MEDIA