

Empanada andalusa

Andalusia

Elena Ortiz García

Ingredients per a 12 persones

Per a la massa

1 kg de farina
200 g de margarina vegetal
aigua tèbia
sal

Per al farciment

4 ous durs
½ kg de peix sense espina
½ kg de gall dindi cuit
1 llauna de quilo de tomàquet
200 g de pinyons
2 pebrots vermells
5 cebes
nou moscada mòlta
orenga

Preparació

Agafeu un bol i poseu-hi aigua tèbia. A continuació, fiqueu-hi la farina, una cullerada de sal i la mantega. Treballeu-ho amb les mans fins que vegeu que no s'enganxa als dits. Deixeu-ho reposar.

Peleu i talleu la ceba i poseu-la a la paella fins que quedi daurada. Talleu els pebrots i incorporeu-los-hi. Afegiu-hi el tomàquet, els pinyons, la nou moscada i l'orenga.

Talleu els ous, esmicoleu el peix i el gall dindi, i barregeu-ho amb el sofregit.

Fiqueu una capa de la massa en una safata de forn. Aboqueu-hi el farciment i tapeu-ho amb una altra capa de massa. Tanqueu les vores de l'empanada amb una forquilla a fi que no s'obri durant la cocció.

Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpnl.cat - Pàgina web: www.cpnl.cat

Fiqueu la safata al forn, preescalfat, i espereu que es dauri.



Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpln.cat - Pàgina web: www.cpln.cat