

Receta de Empanada Especial con Carne Adobada

24 Sep 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de esta rica empanada que podéis preparar en cualquier ocasión para toda la familia y seguro que quedaréis muy bien porque resulta exquisita.

Ingredientes

- Carne picada de ternera y cerdo (400 grs. de cada)
- Carne de cerdo adobada y picada (sobre 300grs)
- Placas de hojaldre (dos)
- Tomate frito (uno o dos botes)
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento verde (uno o dos)
- Huevo batido (uno)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír la cebolla y el pimiento bien picadito todo
2. Echar la carne picada de ternera y cerdo y remover hasta para que se refría, poner un poco de sal
3. Añadir la carne adobada y mezclar bien
4. Echar el tomate frito, remover para que quede bien mezclado todo
5. Precalentar el horno a 170°
6. Untar con mantequilla una fuente apta para horno y colocar una placa de hojaldre
7. Poner encima todo el relleno y tapar con la otra placa, pinchar con un tenedor por varios sitios para que respire el relleno y aplastar los bordes que queden bien unidos
8. Pintar la empanada con el huevo batido
9. Meter al horno y hornear durante treinta minutos aproximadamente y.....buen provecho!!!