

Empanada gallega

Ingredientes:

- 400 gramos de harina.
- 2 huevos enteros (batidos).
- 1 huevo para dorar la masa.
- 10 gramos de levadura de pan.
- 1 vaso de vino de agua.
- 1 cucharada sopera de margarina.
- 2 cucharas soperas de aceite.
- Sal.
- Harina.

Preparación:

En una taza, se pone la levadura, un pellizco de sal y el agua caliente (no hirviendo). Se disuelve muy bien.

En una mesa (a ser posible de mármol) se pone la harina en un montón. Se hace un hoyo en el centro y se le echan los dos huevos batidos como para tortilla. Se sala ligeramente la harina y se le añade también en el centro el agua con levadura. Se amasa muy bien todo durante unos 10 minutos y entonces se le añade la margarina y se vuelve a amasar otros 10 minutos, dándole golpes en la mesa. Para que no se pegue, se elpolvorea ligeramente la mesa con harina. Se puede añadir un poco de agua si se viese que hace falta. Una vez bien amasada, se forma una bola, que se mete en una ensaladera o cuenco. Se tapa con algo grueso (una manta fina o lo que se tenga). Se pone en sitio templado y se espera durante una o dos horas, que levante. Cuando ha aumentado de volumen, ya está lista para hacer la empanada.

Se unta con aceite el molde. Se divide la masa en dos partes algo desiguales. El trozo mayor se extiende con el rodillo y se coloca en el molde. Se cubre el fondo con el relleno elegido y se coloca encima la segunda parte de la masa, que antes se ha estirado con el rodillo. Se tienen que cerrar bien las dos partes, enrollando la masas por los bordes. En el centro se hace un pellizco con los dedos para que sirva de chimenea. Se bate el otro huevo y con él se unta la empanada.

Se calienta moderadamente el horno. Se mete la empanada y se va subiendo, de 15 en 15 minutos, el calor, quedando la empanada bien dorada en más o menos 45 minutos.

El relleno puede ser muy variado, sardinas crudas, calamares, bacalao, etc.