

Empenadas mallorquinas



VOLTZ
MARAÎCHAGE

ALLSUN 





Ingredientes

(receta para 4 personas)

500 g de harina

160 ml de agua

80 ml de aceite

125 g de mantequilla

300 g de ALLSUN guisantes

1 lomo de cerdo

Sobrasada

Pasos

- Escaldar los guisantes para ablandarlos durante 1 o 2 minutos.
- Cortar el lomo de cerdo en dados pequeños, sazonar con sal, pimienta y aceite de oliva.
- Cortar la Sobrasada en dados del mismo tamaño.
- Poner los guisantes en un bol y sazonar con pimentón y aceite. Reservar.
- Para la masa, poner la harina, la mantequilla, el aceite y el agua en un bol grande y amasar con las manos hasta conseguir una masa homogénea que no se pegue.
- Poner papel de hornear en la bandeja de horno y aceitarla. Precalentar el horno.
- Para hacer las Empenadas Mallorquinas, coge pequeños trozos de la masa (50 g para la base y las «paredes») y de nuevo 20 g de masa para la tapa.
- Con las manos, dar forma a la bola más grande en una especie de cuenco, presionarla con los pulgares y estirla para que forme la base y las paredes. Una vez hecha, rellénala con una cucharada de guisantes, 2 trozos de sobrasada, unos 10 trozos de carne y otra cucharada de guisantes.
- Se coge el trocito de masa, se extiende con la palma de la mano para formar un círculo. Hay que ponerlo sobre las paredes.
- Unir las dos partes pellizcando los lados para formar una tarta y para que el relleno no se salga al hornear.
- Colócala con cuidado en la bandeja de horno. Repite la operación hasta tener 12 Empenadas Mallorquinas.
- Hornéalas a 180 °C durante unos 45 minutos en el horno precalentado. Déjelas enfriar un poco antes de servir las.

A tener en cuenta: es típico poner un guisante encima de las Empenadas.