

EMPANADA GALLEGA DE BACALAO CON PASAS



Ingredientes para el Relleno.

- 700 Gramos de bacalao desalado limpio de espinas.
- 4 cebollas dulces. (Puede servir cualquiera). 1 Kg. Aproximadamente.
- 2 Pimientos morrones.
- 1 Pimientos verde.
- Un puñado de pasas de Corinto hidratadas. (Las

habremos puesto unas horas antes en un vaso con ron o brandy).

- 3 Cucharaditas de pimentón de la Vera.
- 250 Gr. de Aceite de oliva virgen extra. (Puede parecer mucho pero una parte lo utilizaremos para la masa).
- Sal al gusto. (Cuidado que el bacalao lleva sal).

Ingredientes para la Masa.

- 650 Gramos de harina.
- 420 Gramos de líquido entre el aceite del refrito, un chorrito de manzanilla y agua.
- 10 Gramos de levadura fresca de panadero. En caso de ser levadura de panadero seca poner 1/3 de esa cantidad.
- 13 Gramos de sal fina.
- Unas hebras de azafrán.

Estos ingredientes nos permitirán hacer una empanada del tamaño de la bandeja del horno. El relleno debemos hacerlo el día antes porque para montar la empanada debe estar completamente frío.

1. Pelamos las cebollas y las partimos por la mitad. Cortamos cada mitad en juliana en el sentido de medias lunas no demasiado finas.
2. Asimismo despepitamos los pimientos y los cortamos en tiras regulares de 1 cm. de ancho y el largo que vaya dando cada cuarto de pimiento.
3. Ponemos el aceite en la sartén o cacerola donde vayamos a freírlos, primero las cebollas con un poco





de sal y cuando empiece a blanquear añadimos los pimientos.

4. Debemos utilizar un fuego medio alto para que no se arrebaten las verduras.

5. Cuando el refrito esté terminando añadiremos el pimentón y las hebras de azafrán. Dejamos que den su aroma y sacamos una taza del aceite del refrito.

6. Una vez bien integrados todos pondremos el bacalao para que se cocine un poco y transmita su sabor característico.

Si al día siguiente vemos que queda algo seca siempre tenemos tiempo de añadirle un poquito de ese aceite.

Y ya tenemos terminada la primera parte. Vamos pues con la segunda que es la masa.

Preparación de la masa.

1. Utilizar, hasta 200 gramos como máximo, el aceite que hemos obtenido del refrito poniéndolo en un bol. Añadir un chorreón de manzanilla, albariño o cualquier vino blanco de calidad y completar hasta 400 gramos de agua a temperatura ambiente.



2. Poner la levadura desmenuzándola con los dedos y disolverla bien.

3. Ya tendremos la harina cernida y mezclada con la sal fina. La volcamos en el bol de los líquidos y removemos con una mano para integrar todos los ingredientes hasta que no nos queden restos de harina seca.

4. Una vez terminado este proceso dejamos reposar unos 10 minutos esta mezcla.



5. Extendemos la masa sobre la mesa y procedemos a amasar por el sistema que acostumbramos. Ya sabéis que los reposos ayudan mucho en el amasado, así que es preferible hacer un amasado de 2 ó 3 minutos y dejar reposar unos 10 para volver a repetir

la operación. Cuando la masa haya adquirido un aspecto liso y ya no se pegue es el momento de bolearla.

6. Tomaremos entonces la masa y la introduciremos en el bol que previamente habremos enharinado



ligeramente o pincelado de aceite. Lo dejaremos reposar tapado con un papel film y una bayeta de cocina por espacio de 1 hora aproximadamente o cuando haya duplicado su volumen. El tiempo de fermentado dependerá de la temperatura ambiente y de la cantidad de levadura que lleve.



7. Dividimos en dos partes separando un poquito de una mitad para la decoración que se le quiera hacer. Con la mitad más grande montamos la base de la empanada sobre una fuente de horno. Yo suelo utilizar papel de horno para extender la masa y luego colocarla

en la bandeja con lo que no se pega por la parte inferior.

8. Una vez colocada en el la bandeja con la forma de la misma se echa el relleno extendiéndolo uniformemente sobre la capa de masa.



9. La parte de arriba también la extiendo sobre papel de horno de forma que puedo manejarla muy fácilmente para colocarla sobre el relleno dejando el papel por la parte superior. Cuando está bien situada para poder coser la empanada retiro dicho papel y listo.



10. Una vez cosidos los bordes con los dedos hacemos la chimenea en el centro para que respire al cocerse y pinchamos con un tenedor toda la superficie para que se cueza uniformemente y no salgan bultos.

11. Hacemos la decoración y pintamos toda la superficie con huevo batido.

12. Introducimos en el horno que habremos precalentado a 180 grados con calor arriba y abajo. Hornearemos de 40 a 50 minutos según nuestro horno y nuestros gustos, si nos gusta mas tostada le podemos dar algo más de tiempo.



Muchas gracias por vuestra atención y recordad que de los errores se aprende más que de los aciertos.

Ánimo y veréis lo bonito que es comer una empanada propia.