

Empanadas de Pollo, Aceitunas, Tomates



Ingrédients pour 6 personnes:

- 1 sachet de préparation pour la pâte à pizza.
- 150 ml d' eau tiède.
- 3 c. à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 3 blancs de Poulet.
- 2 Oignons frais.
- 100 gr se sauce Tomates Tomatissimo *blai PERI*.
- 25 gr d'Olivadas Arbequina *blai PERI*.
- 1 pincée de piment fort.
- 1 cuillère à café de Cumin moulu.
- 1 feuille de coriandre.
- 2 poignées de farine de blé.
- 1 Jaune d'œuf.
- Sel.
- Poivre.

Préparation:

- Préparer votre pâte à pizza comme indiqué sur le paquet.
- Émincer le poulet.
- Éplucher et détailler les oignons en fines rondelles (bulbe+tige).
- Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive et faites-y revenir le poulet émincé et les oignons pendant 5 à 7 min.
- En fin de cuisson: Saler, poivrer, ajouter le piment, le cumin et la coriandre, puis mélanger.
- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur environ. À l'aide d'un emporte-pièce rond ou d'un bol, découper des disques de pâte de 10 à 12 cm de diamètre.
- Badigeonner le contour de chaque cercle de jaune d'œuf.
- Répartir la préparation au centre, parsemer votre préparation de sauce tomate et d'olivada environ 1/2 cuillère à café. Et replier la pâte en deux.
- Presser les contours avec vos doigts pour sceller la pâte.
- Déposer les empanadas badigeonnées de jaune d'œuf sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Enfourner pendant 15 à 20 min, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- Laisser tiédir. Servir vos empanadas accompagnées d'une salade et d'une sauce pimentée.

Conseils:

- Découper la pâte de vos Empanadas avec un verre de manière à en faire des Empanadas bouchées que vous servirez en Tapas.