

Empanadas tradicionales



Ingrédients pour 4 personnes:

Pour la pâte:

- 1 Œuf.
- 350g de Farine.
- 5 cl d'Eau tiède.
- 5 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 3 cuil à soupe de Saindoux.
- Sel.

Pour la garniture:

- 250g de Viande hachée.
- 50g d'Olivada Arbquina *blai PERI*.
- 2 Œufs durs.
- 1 Oignon haché.
- 2 gousses d'Ail.
- 1 bocal de Tomatissimo *blai PERI*.
- 1 cuil à café de Piment en poudre.
- 1 cuil à café de Cumin.
- 3 Cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- Sel et poivre.

Préparation:

- Mélanger tous les ingrédients de la pâte, la pétrir puis laisser-la reposer 1 heure.

Préparez la farce:

- Faire revenir l'oignon haché dans un peu d'huile d'olive, ajouter la viande et laisser cuire 2 minutes puis ajouter 1/2 bocal de tomates Tomatissimo, les gousses d'ail hachées, le cumin, le piment, le sel et le poivre.
- Laisser mijoter.

Préparation des empanadas:

- Préchauffer le four à 180°
- Etaler la pâte d'une épaisseur de 1/2 cm et découper des ronds de 10 à 12 cm de diamètre.
- Mettre la farce sur une moitié de la pâte, disposer dessus un morceau d'œuf dur et 1/2 cuillère à café d'olivada.
- Mouiller les bords avec du jaune d'œuf, plier en chausson, et souder les bords.
- Badigeonner les chaussons d'un œuf battu, ou bien avec juste du lait.
- Faire cuire les empanadas 15 à 20 minutes selon le four.

Conseils:

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