



<https://www.mepillasquisando.com>



EMPANADA DE LA ROSA



INGREDIENTES	
PARA LA MASA	PARA EL RELLENO
½ K. De Harina fina. (repostería)	1 Cebolla.
1 Vaso de Aceite de girasol.	3 Tomates (para freír).
1 Vaso de Vino blanco.	2 Pimientos.
1 Sobre de Levadura.	1 Calabacín.
1 Pizca de Sal.	2 Huevos duros.
1 Pizca de Azúcar.	2 Latillas de Caballa en aceite.
	Aceitunas y Piñones.
	1 Huevo para pintar la masa.

ELABORACIÓN:

Para elaborar la masa, sobre una encimera hacemos un montón con la harina y le hacemos un hueco en el que echamos los ingredientes. Amasamos muy bien y dependiendo de cómo esté la masa, agregamos harina o aceite. Hasta conseguir una textura suave. Una vez hecha la dividimos en dos partes y si queremos decorar apartamos otro poco. Reservamos tapada. Para el relleno, sofreímos las verduras. Una vez que estén, dejamos enfriar y añadimos la caballa bien escurrida, los huevos duros troceados las aceitunas laminadas y los piñones. Mientras preparamos la empanada, precalentamos el horno y al momento de meter la empanada bajamos la temperatura a 180°. La tendremos unos 30 minutos (este tiempo va en función del horno, lo mejor es estar pendiente la primera vez que la hagamos) Cuando esté cogiendo color la sacamos y pintamos con huevo batido y la ponemos en el horno un minuto más, Estando muy pendientes pues coge color brillante muy pronto.

NOTA: Procuramos cerrarla bien por los bordes para que no se salga el relleno.

<https://www.mepillasquisando.com>