



<https://www.mepillasquisando.com>



EMPANADA DE BACALAO Y MANZANA



INGREDIENTES:

Para la Masa:	Para el Relleno:
700 gr. De Harina. 200 gr. De Mantequilla. 20 cc. De aceite. ½ Vaso de Agua templada. 1 Huevo. Sal.	300 gr. De Bacalao desmigado. 3 Cebollas grandes. 1 ½ K. De Manzanas. 2 Pimientos rojos. 3 Cucharadas de salsa de tomate. 1 Vaso de Aceite. Azafrán. Sal.

ELABORACIÓN:

Hacemos un montón con la harina y ponemos en el centro la mantequilla a punto de pomada, el aceite, el agua y la sal. Mezclamos bien hasta formar una masa homogénea. La dejamos reposar durante 20 minutos cubierta con un paño limpio.

Ponemos una sartén al fuego con aceite y sofreímos la cebolla, cuando esté casi transparente, añadimos la salsa de tomate, removemos y añadimos el bacalao y los pimientos cortados en tiras. Salamos y añadimos el azafrán. Dejamos cocer durante 10 minutos a fuego lento.

Cortamos la masa en dos partes y aplanamos con el rodillo de un grosor de medio centímetro. Ponemos sobre una bandeja papel de horno y una parte de la masa. Extendemos por toda la superficie una capa de manzana laminada, a continuación otra capa con el contenido de la sartén y a continuación otra capa de manzanas laminadas. Tapamos con la otra parte de la masa, Cerramos bien los fillos pellizcando para decorar, untamos toda la superficie de huevo y hacemos una pequeña cruz en el centro para que respire y no estalle. Metemos al horno a 180° durante media hora o veamos que la masa adquiere un color bien dorado.

<https://www.mepillasquisando.com>