



<https://www.mepillasquisando.com>



EMPANACRETA DE JAMÓN SERRANO



RECETA CON IDEA COMPARTIDA ENTRE MI HIJO ANTONIO Y YO

INGREDIENTES:	
Para la Masa:	Para el Relleno:
700 gr. De Harina.	250 gr. De Jamón serrano en taquitos.
200 gr. De Mantequilla.	100 gr De Harina.
20 cc. De aceite.	1 Cebolleta.
½ Vaso de Agua templada.	2 Dientes de Ajo.
1 Huevo.	1 L. De Leche.
Sal.	60 gr. De Mantequilla.
	Nuez Moscada.

ELABORACIÓN:

Hacemos un "volcán" con la harina y ponemos la mantequilla a punto de pomada, el aceite, el agua y la sal. Mezclamos muy bien. Que repose 20 minutos cubierta con un paño. Cortamos la masa en dos partes y aplanamos con el rodillo de un grosor mediano. Para el relleno. Rehogamos la harina con la mantequilla hasta que esté dorada. Vertemos la leche, la nuez moscada y una pizca de sal. Removemos con unas varillas continuamente para evitar los grumos, durante unos 5 minutos, hasta que alcance el punto de ebullición. Reservamos. En una sartén con un chorrito de aceite rehogamos la cebolleta picada hasta que esté dorada. Picamos el jamón muy fino y junto con la cebolleta mezclamos con la bechamel y enfriamos. Ponemos sobre una bandeja papel de horno y una parte de la masa. Extendemos por toda la superficie una capa de relleno que esté lo más homogénea posible. Tapamos con la otra parte de la masa. Cerramos bien los filos 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>