



<https://www.mepillasquisando.com>



## EMPANACRETA



RECETA CON IDEA COMPARTIDA ENTRE MI HIJO ANTONIO Y YO

<b>INGREDIENTES:</b>	
Para la Masa:	Para el Relleno:
700 gr. De Harina.	250 gr. De carne (al gusto).
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 la carne muy fina y sofreímos un poco. Agregamos junto con la cebolleta mezclamos con la bechamel y enfiamos. 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 y para decorar, untamos toda la superficie de huevo. Metemos al horno a 180° durante media hora o veamos que la masa adquiere un color bien dorado.

<https://www.mepillasquisando.com>