



<https://www.mepillasquisando.com>



EMPANADA DE PISTO MANCHEGO



INGREDIENTES

PARA LA MASA	PARA EL RELLENO
1/2 K. De Harina fina. (repostería)	2 k. De Tomates maduros.
1 Vaso de Aceite de girasol.	4 Pimientos verdes.
1 Vaso de Vino blanco.	3 Cebollas.
1 Sobre de Levadura.	3 Calabacines.
1 Pizca de Sal.	3 Berenjenas.
1 Pizca de Azúcar.	1 Cabeza de Ajos.
	Sal y Aceite de Oliva

ELABORACIÓN:

Para 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, Cortamos todas las verduras en trozos, los pimientos los abrimos y quitamos las semillas, freímos todo por separado y vamos reservando. Pelamos los tomates (yo con un pelatomates, este tienen dientes en las cuchillas) troceamos en daditos y freímos lentamente hasta que pierda casi por completo el caldo, movemos de vez en cuando para que no se pegue. Salamos y probamos. Una vez todo frito lo juntamos y le damos un calentón. 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>