



<https://www.mepillasquisando.com>



## EMPANADA DE LANGOSTINOS Y CEBOLLA CARMELIZADA



INGREDIENTES	
PARA LA MASA	PARA EL RELLENO
1/2 K. De Harina fina. (repostería)	Langostinos crudos
1 Vaso de Aceite de girasol.	1 Cebolla.
1 Vaso de Vino blanco.	300 gr. Azúcar moreno.
1 Sobre de Levadura.	40 gr. de Queso crema.
1 Pizca de Sal.	500 gr de Mantequilla.
1 Pizca de Azúcar.	70 gr. de Aceite de oliva.
	20 gr. de Sal
	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 la cebolla y añadimos el azúcar hasta que este tierna y de color marroncito. Una vez que estén, dejamos enfriar y añadimos el queso crema, la mantequilla y los langostinos crudos y pelados. 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. Y Podemos hacerla individual (este caso) como una grande.

<https://www.mepillasquisando.com>