Empanada rellena de bacalao y manzana

INGREDIENTES: **Tiempo: 1h 40 min Raciones: 8**

Para la masa

- 100 gr de agua
- 50 gr de aceite de oliva
- 50 gr de vino blanco
- 50 gr de manteca de cerdo o mantequilla
- ½ cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 40 gr de levadura fresca prensada
- 2 huevos *(más otro para pintar)*
- 450 gr de harina sin gluten ***Proceli***

Para el relleno

- 600 gr de cebolla en cuartos
- 60 gr de aceite de oliva
- 300 gr de bacalao remojado y desalado *(sin piel i espinas)* desmigado
- 180-200 gr de manzana *(sin piel ni semillas)* en láminas

PREPARACIÓN:

Para la masa

1. Ponga en el vaso el agua, el aceite, el vino, la mantequilla o manteca de cerdo, el azúcar y la levadura. Programe **1 min/37ºC/vel 4.**
2. Añada los huevos y programe **10 seg/vel 2**.
3. Añada la harina y la sal. Programe ahora **2 min/vaso cerrado/vel. espiga**.
4. ***Precaliente el horno a 180ºC.***
5. Saque la masa del vaso, divídala en dos partes *(dejando una más grande que la otra)*. Estire ambas partes, ayudándose con dos papeles de horno ligeramente engrasados con aceite, procurando que la masa quede muy fina.

Para el relleno

1. Ponga en el vaso la cebolla y el aceite. Trocee **4 seg/vel 4** y sofría **20 min/120ºC/vel 1.**
2. Agregue el bacalao y rehogue **5 min/100ºC/giro invertido/vel. cuchara**.
3. Ponga la manzana en un recipiente y vierta encima el sofrito de bacalao. Déjelo enfriar completamente.

Coloque la parte de la masa más grande en la bandeja del horno, con el papel debajo y rellénela, cubra con la otra parte de la masa procurando sellarla bien. Pinte con huevo batido y ***hornee durante unos 35 min aprox a 180ºC.***