

Empanada rellena de pollo y setas

INGREDIENTES:

Tiempo: 1h 45 min Raciones: 8-10

Para la masa

- 50 gr de agua
- 50 gr de aceite de oliva
- 50 gr de vino blanco
- 90 gr de manteca de cerdo o mantequilla
- 1 huevo
- 25 gr de levadura fresca de panadería
- 450 gr de harina de fuerza
- 1 cucharadita de sal

Para el relleno

- 200 gr de cebolla en cuartos
- 1 diente de ajo
- 50 gr de aceite de oliva
- 1 pechuga de pollo (*cortada a taquitos*)
- 200 gr de setas o champiñones a trocitos medianos
- 100 gr de nata para cocinar
- 30-40 gr de queso rallado
- 1 huevo batido para pintar

PREPARACIÓN:

Para la masa

1. Ponga en el vaso el agua, el aceite, el vino, la mantequilla o manteca de cerdo. Programe **1 min/37°C/vel 2**.
2. Añada el huevo y la levadura y programe **5 seg/vel 4**.
3. Incorpore la harina y la sal y mezcle **15 seg/vel 6**. Programe ahora **2 min/vaso cerrado/vel. espiga**.
4. **Pre caliente el horno a 180°C**.
5. Saque la masa del vaso, forme dos bolas (una más grande que otra) y déjelas reposar en un bol cubierto con film transparente durante un mínimo de 30 minutos o hasta que doble su volumen.

Para el relleno

1. Ponga la cebolla a cuartos, el ajo y el aceite en el vaso y trocee **5 seg/vel 5**. Sofría entonces **10 min/100°C/vel 1**.
2. Agregue ahora la pechuga troceada y programe **5 min/Varoma/vel 1**.
3. Seguidamente incorpore las setas y rehogue **7 min/Varoma/giro invertido/vel. cuchara**.
4. Añada ahora la nata y cocine **3 min/100°C/giro invertido/vel. cuchara**. A continuación **trocee unos segundos en vel 10**.
5. Incorporamos el queso rallado y mezclamos con la espátula. Saque del vaso y vuélquelo en el cestillo para deshacernos del exceso de líquidos. Reserve.

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 180°C**.



thermomix

Patro Illana Verdu

Tel 646210181

illanaverdu@hotmail.es

<http://thermomix-sabadell.es/patroillanaverdu>

Delegación Sabadell