

# 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/37°C/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 180°C.**
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/120°C/vel 1**.
2. Agregue el bacalao y rehogue **5 min/100°C/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 180°C.**



**thermomix**

**ANA PARRA**

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