

Receta Nº 12 de 12 – Empanada Gallega de Pulpo

Ingredientes (6 Personas):

Para el Sofrito:

- 2 Cebollas Grandes
- 2 Dientes de Ajo
- 1 Pimiento Morrón
- 1 Vaso de Aceite de Girasol
- Pimentón Dulce

Para la Masa:

- 500g de Harina
- 200 gr de Agua
- 10 gr de Levadura y 10 gr de Sal
- 1 Yema de Huevo
- Pimentón Dulce

- Un Pulpo Virgen 100% Natural 1Kg
- 1 Huevo para Pintar

Paso 1

Al estar congelado el Pulpo, no habrá necesidad de mazarlo, por tanto simplemente dejar descongelar. Dejamos el pulpo en agua hirviendo durante 25 minutos. Posteriormente lo dejamos reposar durante otros 20 minutos.

Paso 2

En una sartén preparamos el sofrito con un vaso de aceite de girasol, aproximadamente 200 cc. Empezamos por los ajos que picamos muy fino, sin que lleguen a dorar añadimos la cebolla picada muy fina, damos unas vueltas y terminamos con el pimiento también muy fino, dejamos pochar a fuego medio hasta que esté transparente.

Finalmente añadimos una cucharadita de pimentón, removemos y dejamos reposar.

Colamos el sofrito para retirarle todo el líquido.

Paso 3

Aparte preparamos la masa. Calentamos el agua ligeramente y deslizamos en ella un poquito de levadura fresca, unos 10 gr, añadimos el líquido que se ha colado del sofrito, la yema de huevo, una cucharadita de pimentón y removemos bien. Por último incorporamos la harina junto con la sal, llevará unos 500 gr. Amasamos hasta conseguir una masa fina y elástica, que dejaremos reposar tapada al menos una hora.

Paso 4

Cortamos el pulpo en lonchitas finas. Precalentamos el horno a 200°C. Separamos dos trozos de masa y estiramos uno de ellos para formar la base de la empanada, extendemos el sofrito y a continuación el pulpo. Estiramos el otro trozo de masa, tapamos la empanada y cerramos los bordes. En el centro le hacemos un agujerito para que respire y alrededor también es conveniente hacerle otros para que respire y no se abombe la tapa de arriba. Pintamos con huevo batido y metemos al horno entre 40 y 45 minutos, en caso de tostarse demasiado se tapa con un papel de aluminio.

QUÉ MARAVILLA!!!

