# EMPANADA DE CERDO Y MANZANA

## INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 250 g de filete de cerdo
- 1 unidad de cebolla
- 10 hojas de salvia fresca picada
- 1 diente de ajo
- 1 unidad de manzana roja
- 60 g de bacon ahumado en dados
- Para la masa:
- 300 g de harina floja
- 60 g de mantequilla
- 2 g de sal
- Para el glaseado:
- 1 unidad de huevo
- 10 ml de leche desnatada

## LA PREPARACIÓN

- Pon el filete de cerdo cortado en dados y el bacon en una picadora de carne y pícalo poco. Pásalo a un bol y mézclalo con la cebolla picada, la salvia, el ajo, la nuez moscada y una pizca de sal. Resérvalo.
- Para hacer la masa, tamiza la harina y la sal en un bol. Añade la mantequilla y 150 cc de agua en una cacerola y cuécelo suavemente hasta que se derrita la mantequilla y el agua rompa a hervir. Vierte el líquido en la harina y, con una cuchara de madera, mezcla la harina con el líquido para formar

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| | |
|---|---|
| Hidratos de carbono 60.2 g | Grasas 28.5 g |
| Kcal 609 | Proteinas 25.4 g |

una masa blanda.

- Déjalo enfriar durante unos minutos y, tan pronto como la masa esté lo suficientemente fría como para manejarla, amásala dentro de un bol.
- Divide la masa en 8 porciones iguales y extiende 6 sobre una superficie enharinada formando círculos de 12 cm. Colócalos cuidadosamente. De uno en uno, sobre un tarro de mermelada boca arriba. Envuelve el exterior con papel parafinado y, a continuación, átalo con un cordel.
- Dale la vuelta, de manera que la masa quede abajo. Con cuidado, saque el tarro de la cáscara de masa.
- Divide el relleno en 6 partes e introduce una parte en cada cáscara de masa. Coloca la manzana pelada y cortada en dados encima. Extiende las dos porciones restantes y corta 3 círculos de cada porción del mismo tamaño que la superficie de las empanadas.
- Coloca un círculo de masa sobre cada empanada, presiona los bordes para cerrarlos.
- Para hacer el glaseado, coloca la yema y la leche en un bol, bátelo, y luego pinta la superficie de las empanadas. Pincha cada empanada con un tenedor para permitir que salga el vapor.
- Coloca las empanadas en una bandeja de horno grande y cocínalas en un horno precalentado a 190º durante 45-50 minutos.
- Sácalas del horno y déjalas enfriar.