

Empanada de batallón



Provincia

León

Ingredientes

Para 6 comensales

- Medio kilo de masa de pan o masa para empanada ya elaborada
- Medio kilo de costillas de cerdo adobadas con pimentón
- 2 chorizos
- 3-4 lonchas de tocino
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 1 ramita de perejil
- 2 patatas grandes
- 1 manojo de acelgas tiernas
- Aceite de oliva virgen
- Sal

Elaboración

Se incorporan unas cucharadas de aceite a la masa de pan, que podemos comprar ya preparada, se trabaja un poco y se deja reposar unos 30 minutos.

Para el relleno, en una sartén con el aceite se fríen primero y se rehogan seguidamente las costillas previamente troceadas, junto con la cebolla picada, el tocino muy menudo, los ajos (laminados o picados), el perejil, los chorizos cortados en rodajas y se sala al gusto, teniendo en cuenta que ya lleva ingredientes previamente sazonados.

Terminado el sofrito, se retira parte de la grase sobrante y se reservan el resto de los ingredientes, aprovechando para deshuesar la carne. A continuación, en aceite nuevo se fríen un poco las patatas cortadas en laminas. Después en la grasa sobrante de rehogar la carne se ponen las hojas de acelga picadas y las patatas, cuando las acelgas se vean hechas se retira todo. Con la mitad de la masa se forra un molde engrasado especial para empanadas, o se utiliza papel sulfurizado. Sobre la masa estirada se colocan las acelgas y las patatas salteadas y encima el resto del relleno. Se tapa con la lámina de masa restante, se juntan y trenzan un poco los bordes con los dedos, como si fuera un cordón. Se mete en el horno, que previamente hemos calentado a 200 °C. vamos vigilando la masa y cuando empiece a querer dorarse un poco (unos 15 minutos), bajaremos la temperatura a 180 °C y aprovechamos para pintar con una brocha de aceite la superficie. Se deja en el horno unos 30 minutos más. Apagamos el horno y mantenemos la empanada dentro otros 10 minutos. Se retira del horno (tiempo total de horneado 55-60 minutos) y se deja que pierda temperatura para poder consumirla templada.