



Empanada de zamburiñas

Relleno:

5 cebollas
100 g jamón ibérico
Zamburiñas

Masa:

1 kg de harina
1 dl de aceite
1 dl de leche
2 dl de agua templada
2 huevos
15 g levadura panadero
Sal

Preparación:

Deshacer la levadura en el agua templada. Mezclar los huevos, el aceite, la sal y la leche y añadir la levadura ya dehecha. Hacer un volcán con la harina, verter el líquido anterior y amasar. Dejar reposar 1 hora hasta que fermente.

Mientras tanto picar las cebollas en dados y sofreírlas en el aceite junto con el jamón finamente picado.

En el último momento incorporar las zamburiñas, salar y apartar del fuego. Escurrir el exceso de aceite.

Una vez levedada la masa estirar la mitad en una fuente para el horno. Rellenar con el sofrito y la cebolla y tapar con la otra mitad de la masa bien estirada para que no quede muy gruesa. Pintar con huevo y cocer en horno precalentado a 190°C durante 10 ó 15 minutos.