

EMPANADA DE CARNE SIN GLUTEN

Masa para empanada

Agua, 100 gr.

Aceite de oliva virgen extra, 100 gr.

Vino blanco, 50 gr.

Margarina, 50 gr.

Sal, 2 cucharaditas

Levadura fresca prensada, 44 gr. o levadura en polvo panadería 10gr.

Huevos 1 ó 2 unidades

Harina sin gluten Mix B Schar. 450 gr.

Elaboración

Ponemos en el microondas el agua, el aceite de oliva virgen extra, el vino, la margarina y el azúcar. Programamos 2 minutos, un poco más que descongelar.

Trnascurredo el minuto, añadimos la levadura batimos unos segundos. Añadimos el huevo y volvemos a batir.

Echamos en el bol, la harina y la sal, amasando durante 3 minutos.

Expolvoreamos un poco de harina sin gluten sobre la superficie de trabajo y volcamos la masa realizada. Lo amasamos un poco, para que tome un poco de harina por la superficie y dividimos la masa en dos partes, siendo la que emplearemos para la base un poco más grande que la otra. Estiramos con el rodillo hara tamaño deseado. Dejamos fermentar 30 ó 40 minutos envueltos en plástico. Así habremos conseguido la masa para emplear en empanadas.

Relleno para la empanada

300 gr. de carne picada

Champiñon, 4 u

Cebolla mediana, 1 u

Zanahoria, 1 u

Pimiento verde pequeño, 1 u

Tomate frito 150 gr.

Sal.

Tomillo o Romero

Aceite de Oliva Virgen Extra

Montaje

Masa de empanada

Relleno de carne

Huevo 1 u

Ponemos una de las masas estiradas (si lo hacemos sobre un papel de horno lo manejaremos más fácil), encima el relleno, encima la otra masa y cerramos los bordes con huevo y decoramos al gusto haciendo un volcán en el centro.

Horneamos a 190º C, 30 ó 35 minutos.