

Será por recetas



Empanada de algas

Recetas de verduras

 6 Personas

 60 Minutos

 Díficil

 Enviada el 16/03/2012

Ingredientes

- 80 g de algas deshidratadas
- 3 cebollas pequeñas
- 2 dientes de ajo
- 1/2 pimiento rojo
- 50 g de chorizo cebollero
- 1/2 vaso de vino blanco
- 750 g de harina
- 2 huevos
- aceite de oliva

Elaboración

Empezamos con cubrir las algas con agua abundante y dejar en remojo 15 minutos. Cambiar el agua y hervir durante otros 15 minutos.

Cortar las cebollas en juliana, los ajos en láminas y el pimiento en tiras. Sofreírlo todo y añadir las algas, chorizo y el vino.

Amasar 750 g de harina con agua templada. Estirar la masa, reservando una parte, y colocar la otra en una bandeja.

Poner el sofrito y el huevo duro. Cubrirlo con el resto de la masa. Pintarla con huevo batido. Poner al horno a 200 °C durante 25 minutos.



Autor receta de Empanada de algas

Vicente Martí

 Valoración 4/5

 54 Recetas publicadas

 Miembro desde 29/02/2012