

Será por recetas



Empanadillas de chorizo y espinacas

Tapas y Pinchos

 4 Personas

 40 Minutos

 Media

 Enviada el 09/05/2012

Ingredientes

- | | | |
|-----------------------|----------------------|------------------------|
| • 30 g de mantequilla | • 20 g de manteca | • 75 ml de vino blanco |
| • 300 g de harina | • sal | • 2 dientes de ajo |
| • 75 g de chorizo | • 500 g de espinacas | • 1 pimiento |
| • aceite | • pimienta | • harina |

Elaboración

Primero poner en un cazo la mantequilla y la manteca con 75 ml de agua y vino, calentarlo sin que llegue a hervir. Quitar del fuego, echar la harina y sal. Dejar reposar la masa en un lugar fresco y tapado durante 2 horas.

Pelar los ajos y picarlos, también picar los chorizos. Quitar los tallos de las espinacas lavarlas y trocear. Lavar el pimiento y partirlo por la mitad, desechar las semillas y cortar en cuadraditos.

Calentar un poco de aceite en una sartén y sofreír el ajo con el chorizo. Añadir las espinacas y sofreír 5 minutos más. Dejar que se evapore e incorporar el pimiento. Retirar el relleno de la sartén, escurrirlo y salpimentar.

Extender la masa en una superficie enharinada y recortarla en círculos de un diámetro aproximadamente de 10 cm.

Repartir el el relleno entre los circulos y cerrarlas, sellarlas bien con un tenedor. Calentar aceite en una sartén y freír hasta que se doren.



Autor receta de Empanadillas de chorizo y espinacas

Quanttron

 53 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 02/04/2012