

Pulpo cocido: Empanada de pulpo y verduras

Preparación

Cortamos en brunoise y doramos el puerro, ajos tiernos, cebolleta y pimiento verde. Mojamos con vino blanco y dejamos reducir el alcohol, añadimos el tomate troceado y cocinamos durante unos minutos. Cortamos el pulpo en rodajas y mezclamos con el estofado anterior. Pre-calentamos el horno a 180°C, estiramos la masa, ponemos el relleno y sobreponemos otra masa de empanada. Cerramos bien la empanada con pliegues. Agujereamos con un tenedor para que no se hinche la masa y pintamos con huevo batido. Introducimos en el horno durante 20 minutos. Sacamos del horno cuando veamos la masa dorada y emplatamos.

Ingredientes

300 gr de Pulpo gallego cocido
2 unid de Masa de empanada
1 unid de Puerro
2 unid de Cebolleta
8 unid de Tomate rama
½ Pimiento verde
2 unid de Ajetes tiernos
1 Huevo
75 gr de Vino blanco

Utensilios

Bandeja
Boles
Cuchillos
Espumadera
Lenguas
Pincel
Sartenes
Silpat o papel de horno

Instructor destacado



Virginia Naranjo

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD