

LAS RECETAS DE MARITA

MAR MORENO

QUIJORNA

MAYO 2020

**EMPANADA CON CARNE AHUMADA AL
CARBÓN Y PISTO ESTILO FINA**



INGREDIENTES:

- 1 paquete de masa de hojaldre, casera o comercial.
- Una taza pequeña de harina de trigo o cualquier otra harina.
- Salsa de tomate casera (ver la receta de "Albóndigas al Horno con Salsa de tomate casera y brócoli")
- 1 calabacín
- 3 pimientos verdes pequeños.
- 2 dientes de ajos
- 1 cebolla mediana.
- 1 cucharita pequeña de sal ahumada (tampoco es necesaria, aunque potencia el sabor).
- 250gr. De carne picada de ternera.
- 500 gr. De carne de cerdo adobada troceada (con pimienta de la vera, especias, sal) y ahumada al carbón o en barbacoa.
- 1 huevo
- Medio vaso de agua.
- Aceite de oliva virgen suave.

NIVEL DE DIFICULTAD Y TIEMPO DE COCINADO:

- Medio.
- 3/4 Horas (son tres productos para cocinado). No os asustéis.
- Comensales: 6

Esta es una empanada tan rica, que con una porción y una ensalada de lechuga te quedas satisfecho. El pístico con la esencia de Fina (mi mamá, a la que dedico esta receta, al igual que a todos los Quijorneros) le da ese toque gallego y casero de nuestra tierra y acompañada con un vino tinto o una cerveza, o un vaso de agua, ¿por qué no?, te quedarás con ganas de repetir.

Lo complicado, si es que tiene algo difícil, es la elaboración de la salsa de tomate natural, y la carne ahumada (realizada con una barbacoa ahumadora, en mi caso), por el tiempo que conlleva. También se puede dar ese toque a carbón "falso" cuando se adobe con la sal ahumada, aunque la potencia a humo lo da la ahumadora, pero si no dispones de una, puedes hacer esta carne al horno. También queda muy rica.

Recomendación: Cuando hago salsa de tomate, suelo hacer suficiente y envasarla al vacío, para evitar este paso con las empanadas u otros platos, aunque igualmente podemos invertir un poco más de tiempo.

Con la carne, suelo hacer lo mismo, puedes preparar suficiente carne en la barbacoa y si sobra, congelarla para hacer otros platos como este.

Y el Pístico lo mismo. Puedes hacer un buen plato de pístico y si sobra congelarlo en frascos de cristal o envasarlos al vacío, para que no se estropeen.

En casa solemos hacer mucha cocina de aprovechamiento. Igualmente si quieres hacer esta receta, sustituyendo el pístico y la carne por carne sobrante de cocido, y tomate, te sorprenderás.

La salsa debe estar fría, al igual que el resto de ingredientes a la hora de hacer la empanada, por lo que mi recomendación, es hacer el relleno el día anterior y aprovechar para encender la barbacoa, haciendo la carne y otras cosas ricas para disfrutar de ese día en familia.

ELABORACIÓN:

- vamos a dividir la empanada en tres partes para llevar de forma más fácil el cocinado.
- Por un lado sí la carne de cerdo la compramos troceada y adobada nos ahorramos el paso del adobo. Si no, la adobamos horas antes con pimentón de la vera, ajo, sal y especias al gusto (también podemos añadir sal ahumada), y la pondremos en la nevera para potenciar el sabor; y después la haremos en la barbacoa ahumadora con carbón (esto lleva un tiempo dependiendo de la barbacoa (2 horas en mi caso). Si la hacéis en el horno, también saldrá rica, y el tiempo será menos. La dejaremos templar un poco, picaremos con la picadora o en daditos pequeños con un cuchillo y reservaremos.
- La carne picada de ternera la pondremos en una sartén con un poco de aceite de oliva y la cocinaremos hasta que quede levemente crujiente. La dejamos templar y reservamos.
- En una olla con un poco de aceite de oliva cubriendo el fondo, pocharemos todas las verduras, previamente cortadas en dados, primero cebolla y ajo y luego pimienta y calabacín.

Dejaremos pochar todo a fuego lento, dando vueltas de vez en cuando.

- Cuando esté la verdura pochada (la escurrimos con un colador para sacarle el excedente de agua y la volvemos a echar a la olla), añadiremos la salsa de tomate casera, por ejemplo un vaso de 200 ml, removemos cuidadosamente y cuando se haya integrado la verdura con el tomate, añadimos toda la carne, la de ternera y la de cerdo y dejamos integrar de nuevo otros cinco minutos todos

los ingredientes. Si fuera necesario podemos añadir un poquito más de salsa de tomate si lo vemos muy seco.

- Sacamos a una fuente de cristal para templar primero y reservamos llevando a la nevera tapando con papel film.



- Llega el momento de rellenar la masa de hojaldre. Podéis emplear dos paquetes o uno como he hecho yo.
- Sacamos la masa de hojaldre del envase echamos harina en una mesa o tabla de trabajo limpia y con el rodillo la estiramos un poco.
- En una fuente redonda para quichés o empanadas colocamos el hojaldre cuidadosamente dejando el sobrante de la masa igualado por toda la superficie de la fuente. Rellenamos generosamente con el písto y la carne y cubrimos con otra capa de hojaldre o como en mi caso con el sobrante para que la masa quede más fina, pinchamos con un tenedor la masa por varios sitios para que no se rompa, pintamos con el huevo batido.



- Precalentamos el horno a 180° C arriba y abajo y ponemos en el centro del horno la fuente con la empanada. Dejamos cocinar unos 15, 20 minutos hasta que esté doradita por arriba y abajo.
- Y este es el resultado.

