



EMPANADILLAS RELLENAS DE PATATA Y QUESO

INGREDIENTES

• PARA LA MASA •

- 360 g de harina
- 200 g de agua tibia
- 60 g de aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta negra
- Orégano

• PARA EL RELLENO •

- 3 patatas variedad Monalisa
- 150 g de queso Feta
- 150 g de queso tierno
- 2 puerros caramelizados
- 100 g de guisantes

ELABORACIÓN

Mezcla la harina, la sal, la pimienta negra y el agua caliente en un recipiente. Deja reposar la masa tapada durante 15 minutos y luego amasa hasta que esté suave y lisa. Deja reposar la masa durante otros 30 minutos antes de estirarla con un rodillo sobre una mesa enharinada.

Mientras tanto, cocina las patatas a fuego medio hasta que estén bien cocidas. Una vez cocidas, aplástalas y mézclalas con el puerro caramelizado y los quesos tierno y Feta rallados.

Rellena la masa estirada con esta mezcla y dóblala sobre sí misma, sellando los bordes. Luego, coloca la empanada en una plancha aceitada y cocínala tapada por ambos lados hasta que esté dorada y crujiente.



ROPA VIEJA DE COCIDO

INGREDIENTES

- Las sobras de un caldo (ternera, pollo, gallina, setas shiitake...)
- 200 g de garbanzos cocidos
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 diente de ajo
- 1 zanahoria
- Romero
- Tomillo
- Comino
- **ADEMÁS** •
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimentón ahumado
- Perejil fresco
- Picante al gusto
- Mostaza
- Tallo de cebolleta
- Limón

ELABORACIÓN

Comienza desmenuzando la carne sobrante del cocido en finas hebras.

Luego, pia los vegetales y sofríelos en una sartén con ajo, romero, tomillo, cebolla, pimiento verde, zanahoria y los garbanzos junto con un poco de su caldo. Cocina hasta que se caramelicen ligeramente. Agrega las carnes desmenuzadas y saltéalas hasta que la legumbre empiece a dorarse. Condimenta con pimienta negra, sal, pimentón ahumado y comino al gusto.

Ajusta el sabor con más sal, pimienta negra y pimentón ahumado si es necesario. Luego, sirve el plato y decora con perejil fresco, una rodaja de limón y añade unos puntos de salsa picante y mostaza para darle un toque extra de sabor.