

EMPANADA DE PAVO CON VERDURAS DA HORTA

Ingredientes:

- 400 g de fariña.
- 450 g de peituga do noso pavo.
- 1 sobre de fermento.
- 2 pementos vermellos.
- 2 cebolas medianas.
- 3 tomates.
- 1 ovo de Curral Coren.
- Pementa.
- Perexil.
- Aceite.
- Sal.

Preparación:

Facemos a masa mesturando a fariña, un chorriño de aceite, agua, sal e o fermento. Facemos unha bóla e deixámola repousar durante 40 min.

Fritimos a cebola e engadimos o pavo cortando en tacos. Estendemos a masa en dúas partes: unha será a parte de abaixo e a outra a tapa. A parte de abaixo colocámola nunha bandexa de forno e, sobre ela, botamos o sofritido de cebola e pavo.

Picamos os tomates e os pementos moi finos e engadímolos tamén á guarnición. Colocamos a tapa pechando ben os bordos e pintamos a empanada co ovo. Prequentamos o forno a 200°C e, pasados 15 min, metemos a empanada a 180°C deixándoa 25/30 min.

