

Empanada de espinacas con jamón y queso de cabra

★ ★ ☆ MEDIA

🕒 60 MIN.

🍴 8 RACIONES



INGREDIENTES

Masa

- 500 g de harina de trigo común
- 150 g de aceite de oliva suave
- 150 g de leche a temperatura ambiente
- 1 huevo batido
- 10 g de sal

Relleno

- Una cebolla
 - 600 g de espinacas frescas
 - 150 g de queso de cabra
 - 150 g de jamón serrano
 - 1 ajo
 - Aceite de oliva suave
 - Sal
- 1 Yema de huevo para pintar la masa

ACCESORIOS

- Pala de remover
- Cuchillas



PREPARACIÓN

1. Colocamos la pala de remover en el bol de CookEasy Platinum. Añadimos la harina, la sal, el aceite, la leche, el huevo batido y mezclamos durante 1 minuto y medio a velocidad 2.
2. Dividimos la masa en dos partes, formamos dos bolas, las cubrimos con film transparente y las reservamos en el frigorífico.
3. A continuación, colocamos las cuchillas en el bol de CookEasy Platinum. Agregamos la cebolla y el ajo, y troceamos durante 1 minuto a velocidad 4.
4. Una vez troceados, cambiamos las cuchillas por la pala de remover, añadimos un chorrito de aceite y sal, y cocinamos durante 5 minutos a 120 °C a velocidad 3.
5. Cuando la cebolla esté pochada, añadimos las espinacas y cocinamos durante 5 minutos a 100 °C a velocidad 2.
6. Mientras se cocinan las espinacas, extendemos una de las bolas de masa que teníamos reservadas sobre una bandeja de horno. Colocamos el jamón en el centro de la masa, agregamos las verduras pochadas y, por último, añadimos el queso de cabra.
7. Estiramos la otra bola de masa sobre una superficie. Asegúrate de que quede un poco más pequeña que la masa inferior ya que esto ayudará a cerrar bien la empanada. Colocamos esta capa de masa sobre el relleno y sellamos bien por los bordes.
8. Pinchamos la parte superior de la masa y la pintamos con yema de huevo batido.
9. Horneamos durante 35-40 minutos a 195 °C. Una vez transcurrido el tiempo, la retiramos del horno y la servimos.

