

# Empanada asturiana

Publicada por:

[imprimir](#)

- 50 '
- 60 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Es importante dejar reposar la masa para que la levadura pueda realizar su función y el producto final tenga una textura perfecta.

## Modo express

1. Mezcle en un bol todos los ingredientes de la masa. Tápela con un trapo y déjela reposar 20 minutos en la nevera.
2. Con un rodillo, estire la mitad de la masa hasta que quede fina (aproximadamente medio centímetro) y forre con ella el fondo y los laterales del molde.

3. Corte el chorizo en rodajas y el jamón y los huevos en taquitos. Introduzca el relleno en la empanada.
4. Estire el resto de la masa y corte un círculo de unos 20 centímetros de diámetro. Cierre la empanada uniendo los bordes de las dos piezas de masa y haga un agujero en medio para que respire. Use la masa que sobre para decorar la superficie.
5. Pinte el exterior de la empanada con una yema de huevo diluida en un poco de agua.
6. Introduzca el molde en la cubeta y programe el menú Horno a 180º durante 60 minutos.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 20 cms de diámetro.