

Empanada de verano

Publicada por:

[imprimir](#)



- 30 '
- 71 '
- 6

Modo express

1. Prepare el Mixer con el disco 3, cara para cortar / laminar, y coloque la tapa.
2. Pele y trocee las cebollas para que quepan por el orificio de la tapa.
3. Encienda el Mixer a velocidad baja-media y corte las cebollas.

4. Introduzca las cebollas cortadas en la cubeta de su Chef Plus Induction Pro con el bonito, el aceite, la sal y el vino, cierre la tapa y programe el menú Pescados.
5. Mientras tanto, cubra totalmente el molde de aluminio con una lámina de pizza.
6. Cuando finalice el programa, escurra el líquido que quede y vierta el contenido de la cubeta sobre la masa colocada en el molde. Cubra la masa con la segunda lámina de pizza, selle los bordes y corte el sobrante.
7. Pinte la superficie de la masa con la yema de huevo batida y haga un agujero en el centro de la masa.
8. Coloque el molde cargado en el interior de la cubeta de Chef Plus y programe el menú Horno 50 minutos a 180 °C.

Otros: molde de aluminio desechable bajo de 20 cm.

EL TOQUE FINAL

Añada un poco de salsa de tomate al relleno