

# Empanada de morcilla y pera

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 60 '
- 6
- 



Comentario nutricional

La morcilla destaca por su contenido en hierro, aunque también presenta una proporción elevada de grasa, por lo que se recomienda un consumo esporádico.

## Modo express

1. Meta todos los ingredientes del relleno (menos la sal, la pimienta y la nuez moscada) en la cubeta y sofríalos en el menú Dorar/Plancha 10 minutos a 172°. Cuando la pasta esté blandita, salpimiente, condimente con la nuez moscada y mezcle bien. Reserve.
2. Haga un volcán con la harina y meta en el centro los ingredientes de la masa, en el orden en el que aparecen en la lista. Mezcle con las manos hasta conseguir una masa suave y fina.
3. Divida la masa en dos partes: tape una con film transparente y estire la otra para que quede muy fina.

4. Coloque una hoja de papel de horno en el fondo de la cubeta y ponga encima la masa estirada, haciendo que sobre por los bordes para poder cerrarla al final.
5. Introduzca el relleno y tape la empanada con la otra mitad de masa. Una los bordes para cerrar.
6. Pinte la superficie con el huevo batido, pinche la masa con un tenedor y programe el menú Horno 50 minutos a 180°.