FOTORRECETA

Empanadizas de longaniza y fritada aragonesa

TIEMPO:

Preparación relleno: 45 minutos
Horneado: 15-20 minutos

INGREDIENTES:

Longaniza fresca aragonesa
Calabacín
Pimiento verde y rojo
Cebolla tierna
Aceite de oliva virgen extra de Aragón
Obleas de pasta para empanadilla
Huevo de gallinas felices

La proporción de los ingredientes puede variar según los gustos del cocinero. ¡Siempre salen buenas!

Lavamos la verduras y las cortamos en trozos pequeños.

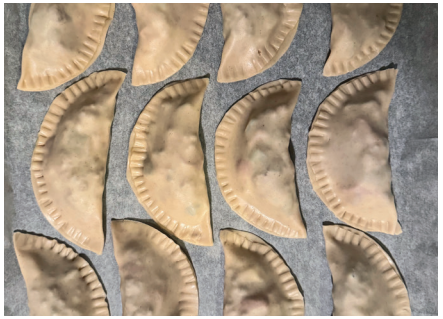
Retiramos la piel que recubre la longaniza y separamos la carne hasta dejarla como carne picada.

Preparamos la fritada friendo las verduras sin que lleguen a dorarse, primero las cebollas y los pimientos y añadiendo el calabacín a media cocción hasta que queden ligeramente al dente, sin que lleguen a pocharse. Salpimentamos, retiramos y reservamos.

Pasamos la carne de la longaniza por la sartén hasta dorarla bien desmigándola con una espátula de madera con cuidado de no quemarla.

Precalentamos el horno a 200° C aproximadamente (seguir las instrucciones del fabricante de la masa). Mezclamos carne y verduras.

Sobre un trapo limpio disponemos las obleas, depositamos sobre cada una de ellas una porción de relleno que nos permita cerrarla cómodamente y las cerramos doblándolas por la mitad y sellando los bordes con ayuda de un tenedor.



Las colocamos sobre la bandeja del horno que habremos cubierto con papel de hornear sin que se toquen entre sí y las pintamos con huevo batido para que que adquieran color dorado.

Horneamos unos 15-20 minutos o según las recomendaciones del fabricante de las obleas.

¡Si te sobra relleno puedes mezclarlo con la pasta que más te guste!

Zaragoza
AYUNTAMIENTO