

Receta de Empanadillas Rellenas de Bacalao y Pasas

18 Oct 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de las que se comen en todo tiempo, pero esta vez os las recomiendo rellenas de una mezcla que es una combinación perfecta, espero que os gusten estas **Empanadillas de Bacalao y Pasas**, quedan exquisitas.

Ingredientes

- Obleas de empanadillas (12 o más según comensales)
- Bacalao desalado (250 grs)
- Cebolla (una)
- Pimiento verde (uno)
- Pimentón rojo (una cucharadita)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Huevo (uno)
- Ajos (un diente)
- Pasas (una cucharada)

Modo de Preparación

1. Poner las pasas en agua tibia para que se hidraten
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva poner a dorar el ajo picado
3. Añadir la cebolla y el pimiento, bien picaditos también, echar un poquito de sal y pimienta y dejar a fuego medio hasta que se poche bien
4. Echar el bacalao desmenuzado, sin piel y sin espinas a fuego fuerte durante cinco o seis minutos
5. Escurrir las pasas y añadirlas al refrito, espolvorear con un poquito de pimentón y mezclar bien todo, dejar reposar y escurrir
6. Extender las obleas y rellenarlas con la masa, cerrarlas y aplastarlas con ayuda de un tenedor
7. Batir el huevo y pintar con él las empanadillas
8. Hornear a 200º durante 15/20 minutos
9. También podéis freír las empanadillas, pero fritas aumenta su contenido graso
10. Servirlas acompañadas de una ensalada o simplemente solas y....buen provecho!!!