

Receta de Empanada gallega de xoubas



Las xoubas, también como conocidas como parrochas, son sardinas pequeñas que se usan como ingredientes en muchas de las recetas tradicionales de la cocina gallega. Por su parte, la empanada gallega en sí, es un plato característico de esta región de España y con esta receta te enseñaremos a preparar un auténtico plato tradicional y casero: la empanada gallega de xoubas.

👥 24 comensales

🕒 45m

🍽️ Entrante

📊 Dificultad media

Características adicionales: Coste medio, Ideal acompañar con vino blanco, Recetas al horno, Recetas españolas, Recetas gallegas

Ingredientes:

Masa:

- ½ litro de Agua
- 2 unidades de Huevo
- ½ vaso de Leche
- 1 vaso de Salsa colada del sofrito
- 1 cucharadita de Sal
- 1½ kilogramos de Harina
- 20 gramos de Levadura

Sofrito

- 5 unidades de Cebolla
- 4 dientes de Ajo
- 2 unidades de Puerro
- 1 unidad de Pimiento rojo
- 1 unidad de Pimiento verde
- ¾ litro de Aceite de oliva
- 4 cucharadas soperas de Tomate frito
- ¼ litro de Vino blanco
- 1 cucharada postre de Pimentón
- 2 cucharadas de Azufre

- 2 nebras de Azairan
- 1 cucharadita de Sal
- 1 kilogramo de Sardinillas
- 1 chorro de Zumo de limón

Cómo hacer Empanada gallega de xoubas:

1 Se pican muy finamente los puerros, los ajos, los pimientos y la cebolla. Se pone a calentar el aceite en una cacerola de tamaño grande, se le añaden las hortalizas picadas, la sal y el tomate frito. Se deja pochar muy bien y se le añade el azafrán, el pimentón y finalmente el vino.



2 Se reserva un vaso grande de salsa colada y se comienza el amasado



3 Se coloca en la amasadora el agua, los huevos, la leche y la sal. Cuando la sal se haya disuelto se añade un poco de harina y a continuación la levadura mezclada con otro poco de harina.





- 4** Se se añade la mitad de la salsa reservada y se sigue amasando, añadiendo harina poco a poca hasta obtener una masa elástica, blanda, uniforme y que no se pegue ni en la máquina ni en las manos.



- 5** Se hacen dos bollos iguales con la masa y por medio de un rodillo y poniendo una fina capa de harina sobre la mesa, se estira, dándole la forma de la empanadera. Luego se recoge enrollándola en el rodillo y se deposita sobre la empanadera.





- 6** Se esparce el sofrito sobre la primera capa de masa, de manera que quede uniforme.



- 7** Ahora se colocan las xoubas (sardinillas) crudas, bien limpias y habiéndole añadido previamente un chorrito de zumo de limón, sobre el sofrito de manera uniforme.



- 8** Ahora se estira el otro bollo de la masa de la misma forma que el primero y se coloca encima. Se recorta la masa sobrante alrededor y con ella se hacen tiras muy finas para adornar a nuestro gusto la superficie de la empanada.



9 Finalmente se cierra alrededor, trenzando los bordes de las dos capas de masa a la vez que sujetamos la tira de los adornos. se le practica un orificio central del tamaño de una moneda. Se pincha toda la superficie con un tenedor y se introduce en el horno precalentado a 200°C



10 A los veinte minutos se saca del horno y por medio de una brocha y el resto de la salsa reservada, se le da brillo por toda la superficie. Se vuelve a meter al horno y aproximadamente otros veinte minutos después se saca (controlando por el color, dado que cada horno puede variar un poco)





Si te ha gustado la receta de Empanada gallega de xoubas, te sugerimos que entres en nuestra categoría de Recetas de Empanadas. También puedes visitar una selección de las mejores recetas españolas y recetas gallegas.