

EMPANADAS DE PESCADO

Para cocer el pescado:

- 1 kg de Filete de Pescado Cazón
- ½ cebolla
- 5 hojas de laurel
- 2 dientes de ajo
- Sal
- 5 pimientos gordas
- 5 pimientos negros

Para el guisado:

- ¼ de taza de aceite de oliva
- ½ taza de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 taza de zanahoria picada cruda
- ½ taza de tomate picado
- 2 a 4 Chiles Chipotles adobados picados
- ½ taza de aceitunas rebanadas
- ½ cucharita de comino molido
- 1 cucharita de mejorana
- 1 cucharita de orégano
- 3 hojitas de laurel
- 2 Cucharadas de vinagre de manzana
- ¼ cucharita de pimienta negra molida
- ¼ de cucharita de pimienta gorda molida
- Sal al gusto

Para la masa:

- 1 kilo de Masa de Hojaldre de la Panadería
- 1 huevo para barnizar

Preparación:

1. Para cocer el pescado se pone una olla con agua y se le añade la cebolla, el laurel, el ajo, sal al gusto, las pimientas gorda y negra. Cuando llegue a ebullición suave se añaden los filetes de pescado y se dejan cocinar durante 3 a 5 minutos sólo hasta que se suavice el pescado. Se retira el pescado del agua y se aparta. El agua de cocimiento se desecha.
2. En un sartén se calienta el aceite y se añade la cebolla, el ajo y la zanahoria hasta acitronar. Se añade el tomate, los chiles chipotles las aceitunas, el comino, la mejorana, el orégano, el laurel, el vinagre la pimienta negra, la pimienta gorda y la sal. Se deja cocinar hasta que el tomate haya perdido el exceso de agua. Se añade el pescado y con 2 tenedores se deshebra el pescado mezclando con la salsa. Se deja enfriar el guisado antes de rellenar las empanadas.
3. Para hacer las empanadas se extiende la masa de hojaldre con el palote de las tortillas hasta dejarla de un espesor de 1 a 2 milímetros. Se cortan círculos del tamaño deseado aproximadamente de 10 a 15 cms. Se rellenan una tortilla de masa con el pescado ya frío, se pinta con agua la orilla de la masa y se cubre con otra tortilla encima como formando pastelitos. Se presionan las orillas con el dedo hasta unir bien ambas capas de masa.
4. Se bate el huevo con tenedor y se le agrega 1 Cucharada de agua para suavizar la mezcla y con esto se pinta con una brocha la superficie de las empanadas. Se meten al horno a temperatura de 220°C ó 450°F durante 15 a 20 minutos hasta que las empanadas se vean doradas.
5. Se retiran del horno y se comen calientes o a temperatura ambiente.
6. Salen 30 piezas aproximadamente.