



500 gramos pierna cordero



1 tomate



100 gramos aceitunas



50 gramos tocino magro



50 gramos sobreasada



sal



pimienta



1 huevo



1 naranja



120 gramos azúcar



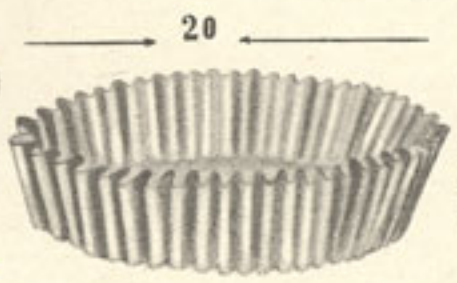
120 gramos manteca cerdo



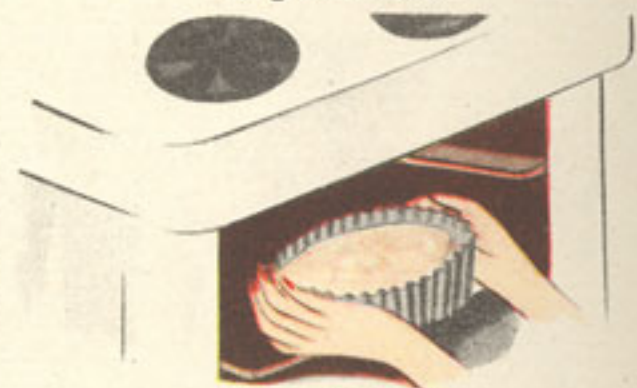
500 gramos harina



3 cucharadas soperas aceite



molde 20 x 6



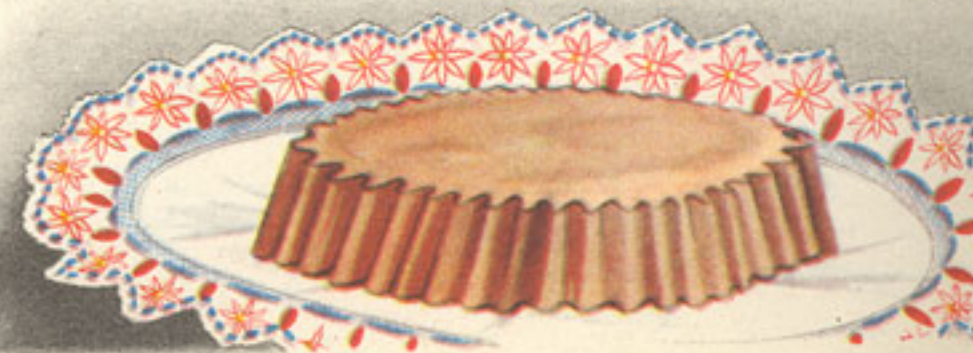
horno- 45 minutos

Empanada mallorquina de cordero

RACION PARA 4 PERSONAS

Prohibida la reproducción

Instrucciones al dorso



EMPANADA MALLORQUINA DE CORDERO

RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

Con un cuchillo se cortarán en trozos pequeños:

RELLENO	CORDERO.—	500 gramos de pierna de cordero (SE DESHUESA).
	TOMATE.—	1 tomate previamente pelado.
	ACEITUNAS.—	100 gramos de aceitunas (deshuesadas).
	TOCINO MAGRO.—	50 gramos de tocino magro.
	SOBREASADA.—	50 gramos de sobreasada.

SAL - PIMIENTA.— Se sazona el relleno con sal y pimienta según gustos y costumbre, dejándolo en un plato hondo hasta el momento de utilizarlo.

En un recipiente se echa:

MASA	HUEVO.—	1 huevo entero.
	NARANJA.—	El jugo de una naranja.
	AZUCAR.—	120 gramos de azúcar (se puede hacer sin azúcar)
	MANTECA.—	120 gramos de manteca de cerdo.
	HARINA.—	500 gramos de harina.
ACEITE.—	3 cucharadas soperas de aceite.	

Todo ello se amasa bien con las manos hasta que quede una pasta uniforme y se divide en dos mitades.

MOLDE.— Una de las mitades de la masa la extenderemos cubriendo el fondo del molde (dimensión aproximada 20 x 6).

Seguidamente echaremos encima el relleno de cordero y demás ingredientes citados anteriormente. Sobre un papel se extiende la segunda mitad de la masa, dando a ésta la forma de una torta del diámetro del molde y se vuelca sobre el relleno con cuidado, colocándola en forma de tapa y oprimiendo los bordes con las yemas de los dedos, procurando unir las dos mitades de masa para evitar que salga el jugo del relleno.

HORNO.— Se tiene el molde en el horno durante tres cuartos de hora.

PRESENTACION.— Pasado este tiempo se sirve en una bandeja cubierta con blanda de papel, volcando el contenido del molde encima. Se servirá indistintamente en caliente o frío.