

Empanadilla de moraga de sardinas de Mi Niña Lola

fácil

Ingredientes

Para la masa de la empanada

- 250 g de harina de maíz precocida
- 350 ml de agua
- 1/2 cucharada de sal
- Aceite vegetal
- 50 g de maizena

Para el relleno de moraga

- 6 sardinas
- 1 tomate pera maduro
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 1 diente ajo
- C/n laurel
- 20 g de jengibre
- C/n concentrado tomate
- 50 ml de vino blanco
- Maíz dulce
- Sal
- Kikos triturados
- Togarashi
- Lima

Preparación

Preparación

- Para hacer la masa de la empanada mezclamos homogéneamente la harina, la maizena y la sal. En un bol con agua muy fría añadimos poco a poco junto al aceite. Amasamos la masa bien hasta quedar una masa lisa. Dejamos reposar entre 15 minutos y 1 hora en la nevera con un film pegado para no crear costra. Después, aplanamos la masa con ayuda de un papel film hasta conseguir el grosor deseado.
- Para hacer la moraga de sardinas marcamos las verduras en una olla hasta que estén bien pochadas. Después añadimos las sardinas limpias previamente de cabezas, espinas y vísceras. Añadimos el vino y dejamos cocinar durante 30 o 40 minutos aproximadamente. Una vez fría la moraga, desmigaremos las sardinas y mezclaremos con la salsa sobrante.
- Para hacer la empanada cogeremos la masa con el grosor deseado, dispondremos en un lado el relleno y voltearemos sobre ella el resto de masa. Cortaremos el sobrante con ayuda de un cuchillo o el canto de un vaso.
- Para la salsa de maíz dulce trituraremos maíz dulce en lata hasta quedar una masa lisa y corregiremos con sal.
- Por último, freímos la empanada en aceite bien caliente hasta que estén bien doradas. Sacamos y quitamos el exceso de aceite.

Emplatado

- Disponemos la empanada en el centro del plato y pintaremos con líneas la parte superior de encima. Después espolvorearemos kikos triturados con togarashi y rallamos encima la lima.