

ESPINAGADA DE LOMO



Preparación

Cortar los ingredientes en trozos regulares, añadir pasas y piñones, sal, pimienta, pimentón picante y aceite de oliva. Dejar macerar hasta que tengamos la masa lista. Si estás a tiempo, déjala reposar la mezcla en la nevera toda la noche.

En un bol, añadir el agua, el aceite y la manteca y un pelín de sal e ir añadiendo la harina hasta que podáis manipular bien la masa.

Formar bolas con la masa y estirar hasta conseguir un rectángulo.

Poner el relleno encima de la masa dejando margen para que podamos cerrarlo. Lo cerramos tipo sobre, como veis en la foto.

Precaentamos el horno a temperatura máxima durante 10 minutos por la parte de abajo.

Pasados los 10 minutos, cambiamos horno arriba y abajo y 180° de temperatura. Introducimos las espinagadas de lomo al horno y en aproximadamente 55 minutos las tenemos listas. Dejamos enfriar y a disfrutar.

INGREDIENTES

ingredientes

Masa
150 gr de agua
75 gr de aceite de girasol
75 gr de manteca de cerdo
harina la que admita

relleno
coliflor
cebolleta / sofrit
col
lomo de cerdo
pasas / piñones /
sobrasada opcional
pimentón picante