



## Empanada de mejillones

Cocina en vídeo.com

*Comensales* 2

*T. preparación:* 35 min

*T. dedicación:* 15 min

### *Preparación:*

- Cocemos en un recipiente con agua, un poco de sal, una hoja de laurel y medio vaso de vino los mejillones. Dejamos que hiervan unos 3-4 minutos hasta que se abran, retirándolos del fuego después.
- Picamos en dados finos la cebolla, ajo y el pimiento rojo y lo sofreímos en aceite de oliva. Mientras tanto vamos separando el mejillón de la concha y quitándoles el pelo. Cuando comience a caramelizar la cebolla incorporamos los mejillones, medio vaso de vino blanco y un poco de azafrán y dejamos que reduzca la salsa (que se evapore el vino).
- Extendemos la masa fresca para empanada que hemos comprado en el súper sobre una fuente del horno aprovechando el papel que trae para que no se pegue. Repartimos los mejillones con la salsa por la mitad de la empanada sin que toque los bordes.
- Pintamos el borde de la empanada con huevo batido, doblamos la masa tapando los mejillones y uniendo los bordes que prensaremos con la ayuda de un tenedor y en los que haremos un dobladillo para que no se escape el contenido. Hacemos un agujero en su parte superior o la pinchamos con el cubierto para que salga el vapor durante el horneado.
- Con ayuda de un pincel la bañamos con huevo batido y horneamos a 200º durante unos 20 minutos hasta que esté dorada, retiramos y bañamos de nuevo con el huevo batido.

### *¿Qué necesitamos?*

- 1 kilo de mejillones
- 1 cebolla
- 1 pack de masa para empanada fresca
- 1/2 pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 1 huevo
- 1 vaso de vino blanco

### *¿Qué tipo de masa se puede utilizar?*

- Para hacer esta pizza calzone o empanada hemos utilizado una masa fresca que venden en los súper en la sección de nevera, aunque también las hay congeladas.
- Pero también tenemos la opción de hacer la masa nosotros mismos. Puedes ver los pasos a seguir para hacerla aquí, pero usando la mitad de ingredientes, es decir para 1/4 kilo de harina.

### *Consejos para el mejillón*

- Desde que comienza a hervir debe estar unos 3-4 minutos hasta que abran la concha y luego se retiran y escurren.
- Para quitar el mejillón de su concha nos ayudamos de una concha vacía para cortar la muela que los une.