

## EMPANADAS CASERAS DE CARNE MORUNA AL TOQUE PICANTE



### INGREDIENTES

18-20 obleas de empanadillas

#### RELLENO DE CORDERO

600 g carne de cordero picada

1 guindilla fresca al gusto

1 cebolla grande

2 cucharadas de ras el hanout

1 cucharadita de canela

2 cucharadas de pasas

1 cucharada de azúcar moreno

50 g almendras fritas y picadas

40 ml vino fino

Sal

1 huevo batido para pintar

Aceite de oliva virgen extra

#### SALSA MESHWIYA

3 tomates pera maduros

1 pimiento rojo asado

1 cucharada salsa HARISSA

2 dientes ajos machacados

Comino, AOVE

Zumo de ½ limón

Perejil picado, Sal, pimienta negra

#### ENSALADA PEPINO PICANTE

2 pepinos

2 chalotas

½ chile

12 hojas hierbabuena

Pimienta negra

Aceite de sésamo, vinagre de arroz

Zumo de lima, AOVE

## MODO DE HACERLO

### RELLENO DE CORDERO

Sofreír la carne picada en una sartén con la guindilla picada a gusto. Agregar la cebolla rallada y dorar con la carne. Añadir el ras el hanout, la canela, las pasas, el azúcar moreno y las almendras fritas y picadas. Saltear un poco y agregar el vino fino, dejar que evapore el alcohol y rectificar de sal. Apartar del fuego y dejar enfriar el relleno.

Rellenar las obleas, humedecer los bordes con huevo batido y cerrar las empanadas con ayuda de un tenedor o haciendo dobleces. Pintar con huevo batido. Hornear a 200° durante 15 minutos, hasta que se doren las empanadas.

### SALSA MESHIIYA

Picar el pimiento asado de piel y sin pepitas. Poner en una sartén junto con los tomates concassé y cocinar durante unos minutos hasta que los tomates empiecen a estar tiernos. Añadir la salsa Harissa y cocinar un minuto más.

Pasar la salsa a un cuenco y agregar el resto de los ingredientes. Mezclar bien, salpimentar al gusto y servir a temperatura ambiente.

### ENSALADA DE PEPINO PICANTE

Lavar los pepinos y cortar las puntas. Cortar láminas muy finas con la ayuda de una mandolina, poner en un recipiente y aderezar con sal y aceite de oliva. Dejar reposar unos minutos.

Pelar y picar muy finamente la chalota. Poner en un recipiente y añadir el chile picado. Lavar las hojas de hierbabuena y cortar, incorporar al recipiente junto con el zumo de lima, el vinagre de arroz y el aceite de sésamo. Salpimentar.

Mezclar los ingredientes anteriores con los pepinos laminados, emulsionar bien y llevar a frío.

Presentar las empanadillas de cordero en una fuente junto con la salsa Meshiwiya y la ensalada de pepino picante.

### VARIANTES

Utilizar otras carnes pollo, pavo, ternera o cerdo.

El ras el hanout por otros condimentos como curry, tikka masala, tandoori o mezclas de otras especias y hierbas a gusto. Freír en vez de hornear.

### CONSERVACIÓN

Una vez formados, se pueden congelar, y conservar en un envase hermético por 1 mes, en este caso sin descongelar, pintar con huevo, hornear precalentado a 180° unos 25-30 minutos.