1. **Empanada gallega.**

 **Ingredientes:**

* 2 cebollitas medianas pochadas con 600 g de tomate triturado y pimientos (lata de 800 g/ Mercadona) de piquillo cortaditos finos (4 pimientos) (hacer sofrito). Con 2 ajos, hoja de laurel. (quitar hoja de laurel y el ajo).
* 4 huevos duros picadillos o partidos finos.
* 500 g de atún en aceite.(lata de 800 g. Mercadona)
* 2 sobrecitos de levadura para pan o levadura de panadería.(1 y 1/2 )
* Un tazón aceite de oliva (un vaso y medio / 375 ml), y tazón con vino blanco y leche (1/2 cada uno).
* Aceitunas rellenas de anchoas, media lata o latita de anchoas(es opcional)
* 1 huevo para pintar la empanada.
* 1 kg de harina de trigo.
* Pizca de sal y pizca de azúcar.

**Elaboración**: Se pone la 1/2 cantidad de harina en el bol y se añade el tazón de aceite templada y se mezcla, a continuación se añade otra parte de harina y la otra parte de tazón vino y leche (templada) y se mezcla bien (sal -2 pizcas) + azúcar (una pizca) +levadura). Se deja en un lugar templado (15-30 min).

Se pone la mitad en la bandeja extendida. (debe sobrar de los bordes de la bandeja).

Se pone el sofrito primero, bonito, aceite del bonito, huevos cocidos, aceitunas, anchoas, tiritas de pimiento del piquillo y la otra mitad de masa y cierra.

se pone una cruz en la mitad. (Chimenea). Pinchar en los bordes, pintar con huevo.

Se pone en el horno (180º, durante 50-60 minutos /turbo-ventilador).

No precisa más harina.