

BARMAKIYA: EMPANADA DE PAN MORUNO RELLENO DE ACELGAS, PASAS Y ALMENDRAS

**Chef: Rodrigo Alarcón, profesor de la Escuela de Hostelería CPIFP
Hurtado de Mendoza de Granada**

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

Para el pan moruno

125 g de harina de fuerza*
125 g de harina de sémola de trigo*
1/2 vaso de agua tibia
7 g de levadura fresca
c/s de aceite de oliva virgen extra (AOVE)
sal

Para el relleno

1 kg de acelgas
3 cebolletas frescas
100 g de pasas
100 g de almendras granillo*
4 huevos*
cúrcuma
pimienta molida
sal

**contiene alérgenos*

c/s cucharada sopera

ELABORACIÓN

Para el pan

1. Tamizar la harina de trigo, la harina de sémola de trigo y una pizca de sal; confeccionar un volcán.
2. Añadir 4 cucharadas de agua tibia, levadura fresca y 4 cucharadas de AOVE. Mezclar bien los ingredientes y dejar reposar 5 minutos.
3. Añadir el resto de agua y amasar bien el conjunto hasta obtener una masa lisa, esponjosa y homogénea. Cubrir con un paño húmedo y dejar reposar 1/2 hora.
4. Volver a amasar y dividir la masa en piezas del mismo tamaño con las manos humedecidas en aceite de oliva. Aplastar con un rodillo y darle la forma de torta.
5. Colocarlos en una bandeja espolvoreada con harina, cubrir con un paño y dejar fermentar 1 hora.
6. Disponer una sartén a fuego fuerte y calentar bien. Una vez esté la superficie bien caliente, colocar encima una pieza de masa y cubrir con una tapa. Dejar que se cueza dándole algunas vueltas hasta que se haga. Debe quedar un pan esponjoso a modo de pan de pita.

Para el relleno

1. Limpiar las acelgas y remojar en abundante agua. Escurrir, picar y reservar.
2. Pelar las cebollas y picarlas en brunoise.
3. En una sartén con un poco de AOVE tostar las almendras granillo, escurrir y reservar. Tener cuidado de que no se quemen ya que pueden llegar a amargar. En el mismo aceite pochar la cebolleta a fuego muy suave e incorporar las acelgas. Saltear. Incorporar las

pasas y la almendra tostada. Añadir un poco de agua, si hiciera falta, para que no quede muy seco y saltear.

4. Cocer los huevos 15 min. Enfriar, pelar y rallar. Incorporarlos a las acelgas y añadir las pasas, la almendra tostada y la cúrcuma.
5. Rectificar de sal, pimienta.

Presentación y montaje

Abrir el pan por la mitad y rellenar.