



### INGREDIENTES:

#### Para la masa:

- 500 gramos de harina
- 90 gramos manteca de cerdo
- 130 gramos de agua
- 90 gramos de aceite
- 2 sobres de tinta de calamar

#### Para el relleno:

- 1 kilo y medio de sepia o anillas de calamar a trocitos (yo pongo sepia)
- 200 gramos de brandy + un chorrito
- 80 gramos de aceite de oliva
- 350 gramos de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 200 gramos de tomate natural triturado
- media pastilla de caldo de verduras o una cucharadita de postre rasa de sal
- 1 puñadito de pasas sin pepitas (las de Málaga son buenísimas)
- 1 puñadito de piñones
- 1 poquitín de guindilla (opcional)



### ELABORACION:

#### Masa:

1. Con el vaso limpio, poner la manteca, el aceite, el agua, la tinta de calamar y **programar a temperatura 37 grados, velocidad 2.**

Añadir la harina y

**programar 30 segundos a velocidad 6, y 2 minutos a velocidad espiga.**

Dejar reposar en un bol.

2. Quedará un pelín grumosa pero al unirla después con las mismas manos quedan perfecta (Si se desea masar 1 kilo de masa, se debe de hacer en dos veces, nunca doblar las cantidades).

#### Relleno:

3. Una vez cortada la sepia en daditos pequeños, ponerla en el vaso de Thermomix, junto con el chorrito de brandy, y 30 gramos de aceite, y **programar 20 minutos, temperatura 120 grados (en TM5) y a temperatura varoma (en TM31), giro inverso, y velocidad cuchara,**

sustituyendo el cestillo por el cubilete, facilitaremos su evaporación y evitaremos salpicaduras.

4. Poner los guisantes en el recipiente varoma y reservar. Sacar el relleno y reservar en un bol.

5. Sin lavar el vaso echamos en él los 50 gramos de aceite restantes, la cebolla a cuartos, los ajitos y **programar 5 segundos a velocidad 5**, bajar si los hay los restos de la tapa y de las paredes del vaso, y **programar 6 minutos a: temperatura 120 grados (en TM5) y temperatura varoma (en TM31) a velocidad 1.**

6. Incorporar el tomate y volver a **programar 5 minutos, temperatura 120 grados (en TM5) y temperatura varoma (en TM31) a velocidad 1**, sustituyendo el cestillo por el cubilete para que evapore y no salpique.

7. Acabado el tiempo, incorporarle la sepia reservada, los 200 gramos de brandy, la pastilla de caldo o la sal, la pimienta, las pasas y los piñones y **programar 25 minutos, temperatura varoma, giro inverso, velocidad cuchara**, y en este momento colocaremos el recipiente varoma con los guisantes, en su posición habitual (si vemos que la salsa aún no está bien ligada, **programar 5 o 6 minutos más a la misma temperatura y velocidad.**

8. Al término, mezclar bien todo en un bol con los guisantes, y tendremos listo el relleno para las empanadas de sepia.

9. Precalentar el horno a 200 grados con calor arriba y abajo, unos 10 minutos antes de meter las empanadas.

**Montaje de la empanadas hechas de modo tradicional.**

10. Cortar 13 ó 14 cuadraditos de papel de hornear de 14x14 cm y reservar.

**11.** Cortar la masa en porciones de 40 gramos y la misma cantidad de porciones de 20 (en este caso salen de 12 a 14 empanadas, con lo cual serían 14 porciones de 40 gramos y 14 porciones de 20 gramos) Colocar la porción más grande de masa sobre uno de los trozos de papel cortado y reservado, y moldearla dándole forma de cuenco, y rellenar con un par de cucharadas de relleno de sepia reservado.

**12.** Con el rodillo, extender las porciones pequeñas de masa en forma de círculo (de unos 8 cm) para hacer las tapas, ponerla sobre el cuenco de masa que tenemos ya preparado y relleno, y sellar ambos bordes, presionando con los dedos, y quedará lista la empanada, continuar con el resto de masa y relleno, hasta hacerlas todas, cada una de ellas, la iremos poniendo en un cuadradito de papel de los que tenemos preparados. Y todas ellas las pondremos sobre la bandeja de horno. (Si no queremos hacer los cuadraditos de papel individuales podremos ponerlas, sobre la bandeja de horno forrada de papel vegetal (papel de hornear). También podremos hacerlas, si tenemos el molde típico mallorquín, que para quién no tenemos la destreza de hacerlas sin él, nos va muy bien.

**13.** Y que seguidamente ponemos unas fotos paso a paso, además de que hay un "vídeo de cómo hacer panades mallorquinas" son fotos con las empanadas iguales, pero con relleno de verdura y carne, aunque se forman igual.

**14.** Hornear unos 40 minutos aproximadamente, a 180 grados (el tiempo como siempre va a depender de la potencia de nuestro horno). Retirar del horno dejar templar y servir. **Riquísimas.**

**Típica receta de semana Santa en Mallorca, y para las personas que aún guardan la tradición de no comer carne durante la cuaresma, sobre todo en Viernes Santo, esta es la opción de evitar la carne.**

**Esta receta, e incluso las dos fotos superiores son de mi amiga y compañera Cati Ballester, que es magnífica cocinera.**

□ □ □ □ □

