

## EMPANADES DE POLLASTRE

### INGREDIENTS

(per a 24 empanades)

- 1 Pollastre sencer cru.
- 1 kg de ceba picada.
- ½ kg de porro.
- ½ kg de ceba tendra (amb una part de verd).
- Orenga.
- Pebre vermell dolc.
- Oli d'oliva.

### ELABORACIÓ

1. Barrejar el pebre vermell amb l'oli. Passar l'oli entre la pell del pollastre i salar.
2. Cuinar al forn a 180°C durant una hora. Deixar refredar i esfilagarsar. Reservar.
3. Col·locar oli a escalfar a una paella, afegir la ceba i el porro.
4. Una vegada que hagi transparentat, afegir la carn esfilagarsada i condimentar amb orenga i pebre vermell.
5. 5 minuts abans d'apagar el foc afegir la ceba tendra.
6. Deixar refredar per complet. Col·locar una cullerada de farciment en cada disc d'empanades. Coure al forn a 180-200°C durant 10 minuts.

### OBSERVACIONS

- Es pot realitzar amb les sobres de pollastre cuit (rostit, al forn o bullit).

### NOTES:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---