

“EMPANADILLES” FORCALLANES



INGREDIENTS PER A LA BEIXAMEL:

- 1 ceba
- Farina
- Oli d'oliva
- Nou moscada o pebre

INGREDIENTS PER A LES “EMPANADILLES”:

- La carn del caldo
- 1 terrina de paté de foie-gras
- Oli d'oliva
- La beixamel
- Neules
- Pa ratllat

PASSOS PER FER LA BEIXAMEL:

1. En una paella a foc mitjà, afegeix una mica d'oli d'oliva.
2. Talla la ceba fina i introdueix-la en la paella, cuina-la a foc mitjà fins que estiga daurada.
3. Afegeix la farina a la ceba. Remou constantment amb una cullera de fusta per a formar una mescla suau i homogènia. Cuina durant uns minuts per a eliminar el sabor de farina crua.
4. Aboca la llet gradualment, aproximadament en xicotetes quantitats, mentre regires constantment per a evitar la formació de grumolls.
5. Continua cuinant a foc lent, regirant constantment, fins que la salsa comence a espessir. Aquest procés pot portar uns 10-15 minuts.
6. Afegeix sal al gust. També pots agregar pebre o nou moscada al gust per a donar-li un toc de sabor addicional.

PREPARACIÓ DE LES "EMPANADILLES":

1. Esmicola la carn del caldo.
2. Incorpora el paté de foie-gras i mescla bé. Després, afegeix la beixamel i mescla fins a obtenir una mescla homogènia. Condimenta amb sal al gust. Reserva.
3. Pinta les vores de les neules amb ou.
4. Col·loca una porció del farciment en el centre de cada disc. No sobrecarregues per a evitar que s'isca durant la cocció.
5. Pinta les neules amb ou i arrebossa en pa ratllat.
6. Amb una paella amb oli, quan l'oli estiga vent calent, afegeix les "empanadilles" i cuina fins que tinguen un color daurat.
7. Serveix les "empanadilles" calentes