

Panades mallorquinas

Tiempo de preparación: 12 h. · Nivel de dificultad: medio

Cantidad

Ingredientes para 8 panades.

Ingredientes

600 g Harina

2 ud. Yemas de huevo

100 Mantequilla

120 ml Zumo de naranja

120 ml Aceite de oliva virgen extra D.O.

1 pizca Sal

Para el relleno:

400 g Cordero

400 g Ternera

200 g Cerdo

1 taza Sobrasada

Aceite de oliva, pimienta, sal, pimentón dulce, zumo de medio limón

Preparación

12 horas antes de hornear, cortar la carne en trozos pequeños, marinar con aceite de oliva, zumo de limón, pimienta, sal y pimentón y enfriar.

Batir 2 yemas de huevo en un bol. Añadir la harina, la mantequilla derretida, el aceite de oliva, el zumo de naranja y una pizca de sal. Amasar todo enérgica y brevemente.

Formar una bola con la masa y dejarla tapada en el frigorífico durante unas 2 horas.

Extender la masa sobre una superficie con harina hasta obtener un grosor de unos 2 mm y cortar 16 láminas circulares con ayuda de un molde (véase la foto). Se necesitan 2 piezas para

cada panada.

Utilizar la masa restante para hacer los bordes.

Rellenar la masa con la carne marinada, añadir una cucharada escasa de sobrasada como toque final y cubrir con la segunda lámina de masa. Juntar bien los bordes y colocar en una bandeja de horno.

Hornear las panades a unos 180 °C durante unos 40 minutos hasta que estén dorados. Pueden comerse frías o calientes. Se conservan bien en el frigorífico durante una semana.