

Panaeta de Verduras

La "panaeta" es una coca de verdura típica de Villareal (un pueblo de Castellón), que se suele comer en Pascua, pero también en verano para la montaña o la playa. Tradicionalmente se hace redonda y con un agujero en el centro. La receta del relleno me la ha dado Chelo, una clienta que le encanta la cocina como a mí.

Ingredientes masa:

- 180g Harina integral
- 80ml Agua templada
- 80ml Aceite de oliva
- 20g Levadura de panadero fresca
- Un chorrito de vinagre
- ½ Cucharadita de sal
- 1 Huevo o 1 cucharada extra de aceite (para pintar la masa)

Ingredientes relleno:

- 600g Acelgas
- 1 Cebolla
- 1-2 Dientes de ajo
- Una pizca de canela
- 1 Cucharada Pimentón dulce
- 2 Cucharadas Aceite oliva
- 1 Cucharada de piñones
- 1 Latita Pimiento morrón (opcional)
- 1-2 Huevos duros (opcional)

4
Raciones



ELABORACIÓN:

1. Disolver en el agua templada la levadura.
2. En un bol, poner la harina en forma de volcán, verter en el medio el agua con la levadura, el aceite, sal y vinagre (el vinagre ayuda a que la masa quede más crujiente).
3. Amasar unos 10 minutos, dar forma de bola, tapar con un film o paño limpio y dejar reposar 1-2 horas, hasta que doble tamaño. Mientras preparar el relleno.
4. Pelar la cebolla y limpiar las acelgas, separar las hojas de las pencas y pelarlas en caso de ser muy grandes. Trocear por separado.
5. Poner a hervir las pencas con la cebolla troceada, durante 10 minutos,2 agregar las hojas y proseguir la cocción 5 minutos más. Escurrir bien (intentar eliminar todo líquido).
6. Agregar a las acelgas: una cucharada generosa de pimentón, una pizca de canela, el ajo crudo rallado, los piñones, el pimiento morrón escurrido y a trocitos y una cucharada de aceite. Mezclar todo. Dejar enfriar
7. Partir la masa en dos, estirar cada una de las bolas entre dos hojas de papel de horno, dándole forma redonda.
8. Colocar uno de los discos de masa en la bandeja del horno con el papel de hornear debajo, repartir el relleno por encima dejando un dedo hasta el borde, trocear el huevo duro y cubrir con el otro disco de masa. Presionar con el dedo todo el borde para que se unan las dos capas, hacer un agujero en el medio para que pueda respirar e introducir una cucharada de aceite por el mismo.
9. Pincelar con huevo batido o con un poco más de aceite, hornear en la parte baja del horno con calor arriba y abajo, 30 minutos a 220°C o hasta que la veamos dorada y crujiente. Dejar enfriar sobre rejilla antes de cortar.