



INGREDIENTES: (para 4 personas)

½ kg. de harina, 1 kg. de guisantes, 4 sobrasadas, ½ litro de aceite, 1 pellizco de sal, 2 huevos, ½ kg. de cebollas y 1 vaso de agua.

PREPARACIÓN:

Se pone la harina en una vasija, un vaso de agua, sal y aceite (la cantidad que admita la harina). Se amasa hasta conseguir la pasta adecuada.

En una paella con un poco de aceite se sofríe la cebolla, los guisantes y la sobrasada con una pizca de sal.

Cuando la masa ya está en condiciones, se hacen bolas redondas del tamaño de un limón y se aplastan hasta conseguir la base deseada, encima se ponen dos cucharadas del sofrito y se cierra la pasta con los dedos o un tenedor.

Batir los huevos, y untarlos con un pincel por encima de cada empanadilla.

Una vez que el horno esté caliente y las empanadillas dentro de una bandeja previamente untada de aceite se colocan al horno unos 30 minutos.



IIINGREDIENTS (for 4 people):

½ kg of flour, 1 kg of garden peas, 4 spicy pork sausages, ½ of olive oil, Salt to taste, 2 eggs, ½ kg of onions, A glass of water.

PREPARATION:

Put the flour, water, salt and the oil to bind the flour in a container. Mix to a pastry consistency. When the pastry is mixed, form into round balls about the size of a lemon, and flatten them to a flat base.

Fry the onions, peas and sausages in a deep frying pan with a little oil. Spread two spoonfuls of the lightly-fried vegetables on the base and fold it.

Beat the eggs and using a pastry brush, coat the pastry with the beaten eggs.

Heat the oven medium hot. Put the pasties on a tray previously oiled.

Bake it for 30 minutes approximately until pastry is nicely browned.