

Hoy cocinamos en casa: BÜREK

Volvemos a Europa y lo hacemos con un menú de Croacia, cuya gastronomía totalmente mediterránea, tiene mucha influencia de las cocinas española, griega, italiana y astrohúngara. Precisamente el plato que os proponemos preparar hoy es de origen otomano, el *bürek*, una empanada o pastel salado muy popular en toda la Península Balcánica. Se suele presentar de forma enrollada, como si fuera una ensaimada y se puede hacer con varios rellenos: carne, queso, patata, espinacas, etc. Nosotrxs os vamos a proponer que lo hagáis de pollo, pero podéis hacerlo con el relleno que más os guste.

INGREDIENTES PARA BÜREK DE POLLO:

Con estos ingredientes salen dos *bürek* para 4/6 personas.

Para la masa:

Masa filo, comprada en cualquier supermercado o hecha por vosotrxs mismxs:

- 400gr de harina de trigo
- 1 huevo
- 150ml de agua
- Una pizca de sal
- 40g de aceite (para untar la masa)
- Harina para que no se pegue la masa

Para el relleno:

- 300gr de pollo (pechugas o muslos)
- 1/2 cucharadita de canela
- Una pizca de pimienta molida
- 1/2 cebolla
- Un puñado de pasas de Corinto
- Una pizca de sal

Para el batido que cubre la masa:

- 1 huevo
- 1 yogurt natural
- 30gr de mantequilla
- 30gr de aceite

PASOS A SEGUIR PARA LA PREPARACIÓN DE BÜREK:

Pasos para hacer la masa:

1. Poner todos los ingredientes en un bol grande o en la cubeta de la panificadora o amasadora. Si utilizamos esta última, amasamos la mezcla en el programa de "solo amasado", que dura 15 minutos. Si amasamos a mano tendremos que hacerlo sobre la encimera con harina espolvoreada por encima y durante una media hora. Dejar reposar 15 minutos más.
2. Damos a la masa forma de bola y la dividimos en dos partes.
3. Ponemos sobre la encimera un paño grande de algodón, espolvoreamos harina por encima de cada una de las partes de la masa, y extendemos cada una de ellas con el rodillo.
4. Echamos un buen chorro de aceite sobre cada parte y lo extendemos con la mano por toda la superficie. Tapamos con un trapo ambas partes y las dejamos reposar durante veinte minutos.
5. Seguimos extendiendo cada parte de la masa, para dejarlas lo más finas posible, y lo hacemos desde el centro hacia afuera, dándoles forma rectangular. Dejamos de estirar cuando la masa esté fina como un papel.

Pasos para hacer el relleno:

1. Asar el pollo y picar en trozos pequeños. Si no queréis asar el pollo, también lo podéis saltear en una sartén con un poco de aceite.
2. Echamos en un bol el pollo cocinado y le añadimos las especias y la cebolla cruda, muy picada o rallada.

Pasos para rellenar la masa:

1. Sobre cada una de las partes de masa ya estiradas, colocamos el relleno de pollo, colocándolo en un extremo y formando una fila cerca de uno de los bordes de la masa.
2. Vamos enrollando cada parte de masa sobre sí misma, para conseguir un rollo alargado. Este rollo a su vez lo enrollaremos como si fuera una ensaimada, dándole forma de espiral.
3. Echar en un bol el huevo, el yogurt, la mantequilla, el aceite y la pizca de sal, lo batimos, lo llevamos a cocción durante unos minutos y reservamos.
3. Poner en una bandeja de horno los dos rollos de masa y cocinarlos a 180 grados durante 30 minutos aproximadamente. Cuando veamos que estén tostados cubrimos cada pastel con la mezcla de huevo y yogurt batido y dejamos 5 minutos más en el horno.

