Don Jaime
FRUTOS DE ORIGEN

RECETA CON PASAS DE UVA RUBIAS DON JAIME

Panadons de Quaresma

Empanadas de la tradición catalana, rellenas de espinaca, pasas de uva y piñones.



Ingredientes (8–10 unidades · aprox. 1 h 30 min)

PARA LA MASA

- 500 g de harina de trigo
- 100 ml de aceite de oliva extra virgen Don Jaime
- 200 ml de agua tibia, aproximadamente
- 10 g de sal
- 5 g de levadura fresca o seca (opcional, según la variante)

PARA EL RELLENO

- 700 g de espinacas frescas
- 2 dientes de ajo
- 60 g de pasas de uva rubias Don Jaime
- 50 g de piñones
- 3–4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen Don Jaime
- Sal
- Pimienta negra
- Una pizca de nuez moscada (opcional)

Preparación

1. Preparar las espinacas. Lavá bien las espinacas y escurrilas. En una sartén amplia calentá el aceite de oliva y agregá los ajos picados. Incorporá las espinacas y cociná a fuego medio hasta que pierdan buena parte de su volumen. Es importante escurrirlas muy bien, porque el exceso de líquido puede humedecer demasiado la masa.

2. Incorporar el sabor tradicional. Agregá las pasas y los piñones. Condimentá con sal, pimienta y, si querés, una pequeña cantidad de nuez moscada. Cociná unos minutos más y retiralo del fuego. Dejá enfriar el relleno.

3. Preparar la masa. Colocá la harina en un recipiente y agregá la sal. Incorporá el aceite de oliva y mezclá. Añadí el agua tibia poco a poco mientras amasás hasta obtener una masa lisa, elástica y que no se pegue a las manos. Dejala descansar unos 30 minutos, cubierta.

4. Formar los panadons. Dividí la masa en 8–10 porciones. Estirá cada una con palo de amasar hasta obtener discos finos. Colocá una porción generosa del relleno en el centro, dejando un borde libre. Doblá la masa sobre el relleno formando una especie de empanada y cerrá los bordes presionando con los dedos. Podés hacer un pequeño repulgue.

5. Hornear. Colocá los panadons sobre una placa ligeramente aceitada. Pincelalos con un poco de aceite de oliva y llevá a horno precalentado a 200 °C. Horneá durante aproximadamente 20–25 minutos, hasta que la masa esté dorada y ligeramente crocante.

El detalle que los hace especiales

La combinación de espinaca, pasas, piñones y aceite de oliva es fundamental para conseguir ese perfil agridulce tan característico de los panadons tradicionales. Para una presentación más gourmet, podés terminarlos con unas gotas de aceite de oliva extra virgen Don Jaime justo antes de servir y acompañarlos con una ensalada de hojas verdes.



Juan Manuel Marqués
Fundador de Don Jaime
Cocinero recibido del Colegio de Cocineros Gato Dumas