

## ENTRADAS

### EMPANADAS DE PINO FRITAS



#### Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 2 cebollas en cubos pequeños
- ½ pimentón
- 1 zanahoria
- Pimienta
- Orégano
- Ají de color
- Aliños a elección
- 500g carne picada o molida
- 500g de harina sin polvos
- 260 ml de agua tibia
- 80 gr de mantequilla
- Huevo duro
- Pasas o aceitunas
- 1 o 2 cucharadas de manteca

#### Preparación:

En una olla poner aceite de oliva, 2 cebollas cortadas en cubos pequeños, 1/2 pimentón, 1 zanahoria, aliñar con sal, pimienta, orégano, ají de color y los aliño que te gusten para que quede rico.

Cuando la cebolla esté transparente agregar 500 g de carne picada o molida. Para que el pino quede jugoso es importante que tenga por lo -10% de grasa (mejor si son 15%). Cocinar unos pocos minutos y retirar del fuego. Enfriar (Ojalá refrigerar varias horas para que sea más fácil rellenar las masas).



Para la masa poner en un Bowl 500 g de harina sin polvos de hornear más 1 cucharadita de sal y 260 ml de agua tibia mezclada con 80 gr de mantequilla. Mezclar todo y amasar por cinco o seis minutos hasta que esté suave y elástica.

Estirar la masa en la mesada y con un plato o cortador hacer círculos. Rellenar la masa con el pino ya frío y si te gusta le puedes poner huevo duro, pasas y/o aceituna.

Es importante que el pino NO esté caliente para poder cerrar bien las empanadas. Mojar los bordes de cada círculo con los dedos con agua y sellar muy bien para que no se abran.

Cocinar las empanadas en una olla con abundante aceite neutro que esté bien caliente, si metes las empanadas con el aceite frío absorberá mucho aceite. Las empanadas están listas cuando están doradas por ambos lados.

*☞ si te quieres asegurar que queden súper jugosas, le puedes agregar 1 o 2 cucharadas de manteca.*

*VERSIÓN VEGGY: cambiar la carne por champiñones.*

*VERSIÓN MAÑOSO: puedes rellenar la empanada con queso mantecoso.*

*VERSIÓN DULCE: rellenar con queso mantecoso + queso crema + dulce de membrillo.*

