

ENTRADAS

EMPANADAS FRITAS DE QUESO CAMARÓN



Ingredientes:

- 450gr de harina sin polvo de hornear
- 70gr de manteca
- 250cc de agua
- Sal
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- 500gr de camarones
- 300gr de queso gauda
- 300gr de queso mozzarella
- 200gr de queso crema
- 3 cucharadas de cibulette
- 1 cucharada de cebollín
- Pimienta

Preparación

- MASA: poner en un Bowl 450 g de harina sin polvos de hornear +70 g de manteca (puede ser mantequilla si prefieres) + 250 cc de agua muy caliente + 1 cucharadita de sal + 1/2 cucharadita de polvos de hornear.
- Unir de a poco los ingredientes (ojo que quema), hasta formar una masa y llevar a la mesada. Amasar por 10 minutos, la masa tibia, hasta que esté suave y elástica.
- Tapar con un paño y dejar reposar 10 minutos.
- RELLENO: mezclar 500 g de camarones cocidos + 300 gr de queso aguda + 300 gr de queso mozzarella + 200 gr de queso crema + 3 cucharadas de cibulette picado + 1 cucharada de cebollín (solo lo blanco) picado fino + sal + pimienta



- Usar la masa, cortar círculos del tamaño que quieras y rellenar con la mezcla de queso y camarón (debe estar fría). Mojar los bordes con agua y aplastarlos para que quede bien sellado. Repujar como quieras, yo use el tenedor.
- Freír en aceite caliente. Sabes que está listo porque tiras una bolita de masa y se hunde, le salen burbujas inmediatamente y sube rápidamente y queda flotando con muchas burbujas. Puedes usar la masa para hacerlas en el horno también

