

PLATO DE FONDO

EMPANADAS DE PINO SIN HARINA

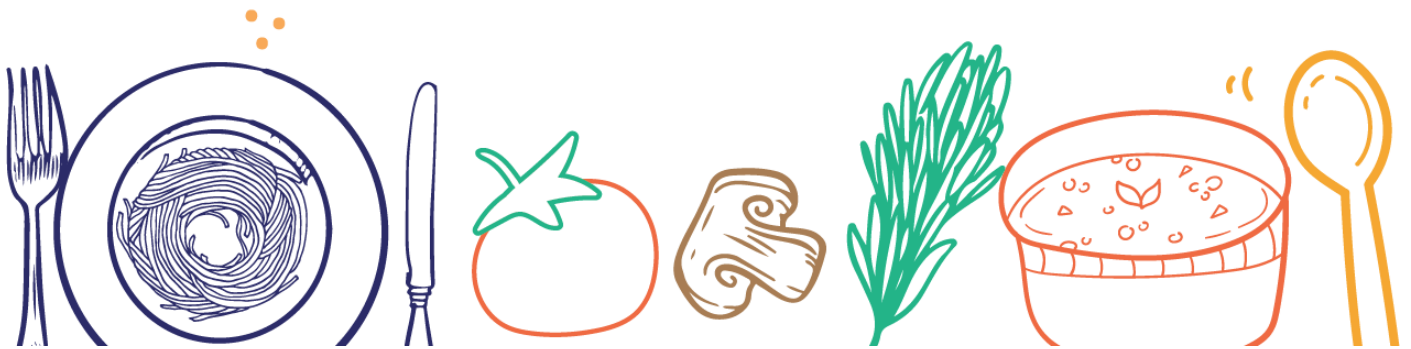


Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 2 cebollas
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de ají de color
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1/2 cucharadita de comino
- Aliños que más te gusten
- 1/2 taza de vino blanco
- 800 g de carne picada
- 2 tazas de agua
- Sal
- Azúcar
- 2 taza harina de maíz pre cocida
- Maicena

Preparación

- En un sartén, poner aceite de oliva +2 cebollas cortadas en cubos pequeños +1 cucharadita de sal +1 cucharada de ají de color +1 cucharadita de pimienta limón + 1/2 cucharadita de comino + los cariños que más te gusten para que quede un sofrito bien gustoso.
- Cuando la cebolla esté transparente, agrega 1/2 taza de vino blanco y cocina hasta que se evapore el líquido.



- Agrega 800 g de carne picada (ojalá que tenga más de un 10% de grasa para que queden bien jugosas). Cuando la carne esté lista retira, deja enfriar y ojalá repose toda la noche en el refrigerador.
- Para la MASA poner en un pocillo 2 tazas de agua tibia +1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de azúcar + 2 taza harina de maíz pre cocida o PAM (en supermercados, es la harina para hacer arepas) mezcla todos los ingredientes debe quedar una masa húmeda, pero que no se pegue en las manos y que no se desgrane.
- Cuando esté lista agrega 1 cucharada de maicena (no sale en el video) Tapa para dejar reposar 20 minutos.
- Arma, bolitas del tamaño de una pelota de pin pon y aplasta entre medio de dos láminas de Film.
- Yo usé esta máquina para hacer tacos que puedes encontrar en [@mercadolibre.cl](https://www.mercadolibre.cl) o puedes poner plástico en la mesa, pones la bolita en el centro y cubre con film y aplastas con algo plano para dar la forma.
- Retira el plástico superior y con Ayuda del film que está por debajo, toma el círculo de masa, rellena con el pino que debe estar muy frío y junta las orillas armando la empanada siempre utilizando el plástico para no romper la masa.
- Puedes freír las empanadas en aceite caliente o las puedes poner en una fuente para el horno con aceite y luego pasas las manos con Aceite sobre la empanada y llevas al horno a 230° hasta que se doren.

