

PLATO DE FONDO

EMPANADAS DE PRIETAS CON ALMÍBAR DE VINO TINTO

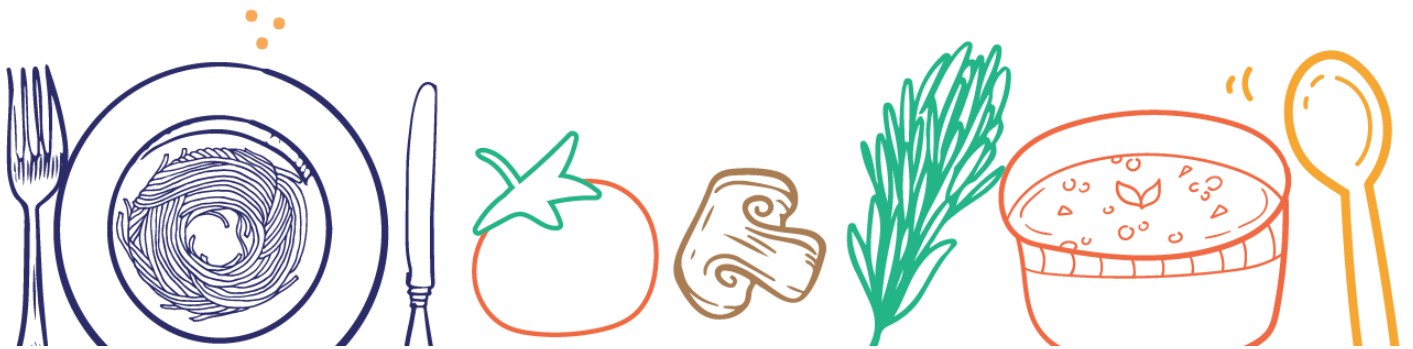


Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 1 bolsa de cebolla congelada
- Sal
- Pimienta
- Ají de color
- Pimienta limón
- Los Aliños que más te gusten
- 5 prietas
- 1 manzana grande
- Queso
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de vino tinto

Preparación

- En un sartén poner aceite de oliva +1 bolsa de cebolla congelada en cubos de frutos del Maipo (o 1 cebolla grande en cubos) aliñar con sal + pimienta + ají de color + pimienta limón + los aliños que más te gusten.
- Cortar a lo largo la piel de 5 prietas y con las manos quitar la piel que las recubre.
- Cuando la cebolla esté transparente agregar las prietas sin la piel y aplastar con la cuchara para deshacer. Cocinar por 5 o 6 minutos (agregar aceite de oliva si sientes que se secan).



- Agregar 1 manzana grande cortada en cubos muy pequeños y seguir cocinando 5 o 6 minutos más, revolviendo de vez en cuando para deshacer la manzana cuando esté cocida. Rectificar los aliños y reservar.
- Para hacer más fácil el armado de las empanadas, es ideal si la refrigeras unas horas.
- Poner una masa redonda de empanadas hecha en casa o compradas en el supermercado y poner en el centro una cucharada de prietas que deben estar muy frías +1 poco de queso (el que más te guste).
- Mojar con agua los bordes de la masa y armar las empanadas repujando muy bien los bordes para que no se abran mientras se fríen.
- Freír en aceite caliente hasta que estén doradas.
- ALMÍBAR DE VINO: poner en una olla pequeña, 1 taza de azúcar + 1 taza de vino tinto + 1/2 cucharadita de sal + pimienta. Cocinar a fuego medio hasta que se disuelvan los cristales de azúcar y tome consistencia de caramelo ligero (recuerda que cuando se enfríe va a espesar).
- Guardar la Salsa en un frasco de vidrio en el refrigerador y calentar en el microondas cuando la quieras usar.

