

ENTRADAS

EMPANADAS DE PINO FRITAS CASERAS



Ingredientes:

- 600 g de sobrecostilla
- Aceite De Oliva
- 2 bolsas de sofrito congelado
- 1 cucharada de ají de color o paprika
- Sal
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de orégano
- Los aliños que te gusten
- 60 g de manteca
- 1/2 taza de vino blanco
- 300 cc de agua hirviendo
- 500 g de harina sin polvos de hornear
- Azúcar

Preparación

- Pino: lo mejor es hacerlo el día anterior y refrigerarlo durante la noche para que sea más fácil armar las empanadas.
- Picar en cubos pequeños 600 g de sobrecostilla y reservar. En un sartén grande poner aceite de oliva + 2 bolsas de sofrito congelado + 1 cucharada de ají de color o paprika + 1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de comino + 1 cucharadita de orégano + todos los aliños que te gusten para que quede muy sabroso. Cuando la cebolla esté transparente agrega 60 g de manteca (este es el secreto para que queden extra “calduas”) + la carne picada y cocina 10 minutos.



- Agrega 1/2 taza de vino blanco y cocina por 5 minutos destapado, tapar y cocinar por 15 minutos más. Rectifica los aliños y deja enfriar.
- Masa: poner en un vaso 300 cc de agua hirviendo +60 g de manteca revolver y mezclar hasta derretir la manteca. En un bowl aparte hacer un volcán con 500 g de harina sin polvos de hornear + el agua hirviendo con la manteca +1/4 cucharadita de sal + una cucharadita de azúcar mezclar todo y amasar muy bien por cinco a seis minutos hasta que esté suave y elástica. Hacer una bola, tapar con un paño y dejar reposar 20 minutos. Estirar la masa y con un plato cortar círculos del tamaño que quieras.
- Poner una cucharada del relleno frío en el centro de la masa, mojar con agua los bordes y armar las empanadas.
- Puedes rellenar con lo que quieras, la tradicional en Chile lleva aceituna, pasas y huevo duro, pero acá nos gusta más sin “extras”.
- Freír en aceite caliente hasta dorar.

