

PLATO DE FONDO

EMPANADAS DE PINO FRITAS CON HARINA DE MAÍZ



Ingredientes:

- 1 1/2 taza de harina de maíz
- Sal
- Azúcar
- 1 taza de agua
- 600 g de sobre costilla
- Aceite De Oliva
- 2 bolsas de sofrito congelado
- 1 cucharada de ají de color o paprika
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de orégano
- Todos los aliños que te gusten
- 60 g de manteca
- 1/2 taza de vino blanco

Preparación

- Para la masa poner 1 1/2 taza de harina de maíz (la que se usa para las arepas) + 1/2 cucharadita de sal + 1 cucharadita de azúcar + 1 taza de agua y mezclar.
- Si es necesario, agregar poco a poco más agua para formar una masa que no se “desgrane” que no se pegue en las manos. Hacer una bola, tapar y descansar 20 minutos.
- Hacer bolitas del tamaño de una pelota de pin pon, poner entre dos plásticos y aplastar haciendo mucha presión.



- Retirar el plástico superior y tomar el círculo de masa, sin sacar del plástico de abajo. La idea es no tocar la masa con las manos, para que sea más fácil.
- Poner una cucharadita de relleno en la mitad de la masa (debe estar frío) y unir los bordes, siempre con ayuda del plástico, para que no se rompa.
- PINO: lo mejor es hacerlo el día anterior y refrigerara durante la noche. Picar en cubos pequeños 600 g de sobre costilla 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 (es lo que hace que sea extra jugosa) + 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, ojalá varias horas en el refrigerador.
- Freír las empanadas en abundante aceite caliente hasta dorar.

