

PASTELON CAMAGUENO

Ingredientes

Masa:

2 tazas de harina
4 cucharaditas de Royal
1 cucharadita de sal
150 grs de manteca
2 huevos
1/2 taza de leche

Preparación

Se ciernen juntos los ingredientes secos. Se añade la manteca, incorporándola con el mezclador o con 2 cucharillos. Se agregan los huevos batidos mezclados con la leche, y se amasa bien con la mano. Luego se extiende con el rodillo en el mármol enharinado y se le coloca sobre una fuente de horno o un pyrex largo engrasado. Encima se coloca el relleno y se doblan los 4 extremos, de modo de hacer una especie de empanada. Se pinta con yema de huevo y se lleva a horno caliente (400°F) durante 20 minutos.

Relleno:

2 tazas de carne de chanco sin grasa cortada en pedacitos
4 cucharadas de aceite
3 cucharadas de cebolla picada
2 cucharadas de pimientos picados
1 cucharada de perejil
1/2 taza de puré de tomates
1/2 cucharadita de mostaza en polvo
sal, pimienta
una pizca de All Spice
1/2 taza de vino blanco
1/2 taza de agua
2 copitas de pasas
1/2 taza de nueces picada grueso

Preparación:

Se calienta el aceite, se añade la cebolla y se dora; enseguida se echa el puré de tomates, el perejil, sal y especias. Una vez incorporado se añade la carne y los pimientos y se sigue cocinando por 2 minutos. Luego se echa el agua y se deja cocer 5 minutos más. Por último se vierte el vino, luego las pasas y las nueces; se verifica la sazón y deja enfriar.