

EMPANADITAS CON PICADILLO

Ingredientes:

225 grs de harina
agua helada lo que sea necesario
150 grs de manteca
1/4 cucharadita de sal

Preparación

Se mezcla la manteca con la harina con un cuchillo. A esto se le agrega el agua con sal (lo necesario para formar una masa manejable). Se pone en una servilleta, se ajusta ocho veces y se deja reposar un momento. Se estira dos veces con el rodillo. Se cortan círculos del tamaño que se desea y se rellena con un picadillo de carne o pollo.

1 cebolla picada muy finamente
1/4 kl de carne molida
pimienta y sal al gusto
1 cucharada de mantequilla
2 cucharadas de pasas picadas
unas gotas de jugo Maggie

Se frie la cebolla en la mantequilla. Se le agrega la carne y se deja 10 minutos en el fuego. Se sazona con la pimienta y se le agrega las pasas picaditas y el jugo de Maggie.

Se hacen las empanaditas, se pasan con yema de huevo y se llevan al horno caliente; cuando están doradas se las envuelve en azúcar granulada.

EMPANADAS FRITAS (CALDUAS)

Ingredientes:

Masa: 3 tazas de harina.
1 cucharadita de sal.
60 gr. de Astra.
3/4 taza de agua fría.
Relleno: 4 tazas de cebolla blanca picada.
2 cucharaditas de sal.
5 cucharadas de aceite.
1 taza de mariscos.
1 huevo duro.
Ají molido al gusto.
1 hoja de colapez.

Preparación:

Cernir la harina con la sal e incorporarle Astra con el tenedor hasta que quede como arena, agregar el agua y trabajar la masa por 5 m/m con la palma de la mano añadir harina si se pega, se cubre con un paño y descansa por 30 m'.

En una cacerola se pone la cebolla con la sal y el aceite, se tapa, y cocina a fuego lento por 1 hora, revolviendo cada 15 m'.

Se remoja la colapez y disuelve en 1/4 taza de agua. Se limpian las machas y pican fino, uniéndolas al relleno frío, lo mismo que la colapez. Se enfria bien. Se agrega el huevo machacado, y el ají, se sazona. Se divide la masa en 25 bolitas que se estiran con el rodillo (de 6 en 6), para ponerles el relleno y mojar el borde con agua, cerrar (presionando bien) Freir en abundante aceite caliente. Utilizarlas en seguida.

La masa delgadísima.