

EMPANADITAS DE CHAMPIGNONES

(salen 4 $\frac{1}{2}$ docenas bocaditos para cocktail)

Ingredientes:

- 4 paquetes chicas de 3 onzas c/u(336 grs.) de Philadelphia Cream cheese, a temperatura ambiente.
- 10 Ch. (130 grs) mantequilla sin sal, a temperatura ambiente.
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de harina
- 1 cebolla mediana
- 230 grs. champignones
- $\frac{1}{2}$ ch. tomillo seco
- pimienta negra recién molida
- 1 huevo grande.

Preparación:

Batir 3 de los 4 paquetes de queso crema (o sea 252 grs.), junto con 8 de las 10 Ch. de mantequilla. Agregar el harina, $\frac{1}{2}$ taza por vez batiendo después de cada adición hasta que el harina se incorpore. Retirar la masa del tazón, achatarla en forma de disco, envolverla en una bolsa plástica y refrigerar por lo menos 30 minutos. Picar la cebolla, poner aparte. Picar finito los champignones. En una sartén derretir el resto de la mantequilla (2 Ch.) y freir a fuego alto la cebolla hasta que esté ligeramente dorada, añadirle los champignones y cocinar moviendo hasta que se evapore el jugo que sueltan (aprox. 5 min.). Reducir la temp. a moderado; agregarle el resto de queso crema moviendo constantemente hasta que se mezcle totalmente. Echarle el tomillo, pimienta y poquita sal y retirar del fuego. Dejar enfriar la mezcla. Precalentar el horno a 400° F. Estirar mitad de la masa sobre tablero ligeramente enharinado. Cortar con cortador redondo de 2 $\frac{1}{2}$ pulgadas de diámetro. Poner uno sobre otro los sobrantes de masa y estirarlo cortando más redondeles. Rellenar con $\frac{1}{2}$ ch. de relleno en cada círculo y doblar en mitad y presionar los bordes con un tenedor para que se junten. Colocar las empanaditas

sobre lata sin engrasar. Repetir con el resto de masa y relleno. Batir el huevo con 1 ch. de agua y con esto pintar cada empanadita. Darle 2 cortecitos con un cuchillo, encima de c/u. Hornear en la parrilla de abajo por 15 min. o hasta que doren. Dejar enfriar sobre rejilla por 10 min. antes de servir. Las empanaditas ya frías se pueden guardar en freezer y recalentar a 300° F. por 20 min.