EMPANADILLAS CON MASA CASERA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** enkadenas



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
El relleno ha de estar jugoso pero no contener líquido para que no eche a perder la masa

Descripción:

La masa está sacada de las tradicionales "Empanadillas criollas" típicas de de América del Sur. Se suelen rellenar de un guiso de verduras y carne.

Ingredientes para 5 personas :

- Para la masa
- 200 gramos de harina
- 100 gr de mantequilla
- Algo menos de 1/2 cucharada de postre de sal
- 1/3 (algo menos) de un bote de cerveza muy fría
- 2 yemas de huevo
- Para el relleno
- 1 pimiento rojo pequeño
- 1 calabacín pequeño
- 2 zanahorias
- 1 cebolla dulce o morada, la que prefiráis
- 1 bote de 250 gr de tomate natural triturado
- 2 huevos cocidos
- 2 latas de atún al natural
- 1 huevo para pintar las empanadillas al hornear

Preparación:

Paso 1

Con estas cantidades salen unas 16 empanadillas grandes. En un bol echamos la harina y la sal y mezclamos con las varillas. Sacamos con bastante antelación la mantequilla que tiene que estar blanda, en punto de pomada, se puede conseguir amasando con las manos, cuyo calor la ablanda, hasta conseguir templarla y dejarla como la textura de la crema corporal (para que os hagáis una idea). Vamos echando pellizcos de la

mantequilla y remomemos bien con los dedos como si desmenuzaramos la mantequilla entre la harina hasta que nos quede arenosa y sueltecilla.

Paso 2

Hacemos un agujero en medio e incorporamos los huevos. Mezclamos y vamos añadiendo muy poco a poco la cerveza que nos admita, para estas cantidades me cogió como un tercio de un bote de cerveza pero como estaba aún pringoso lo tuve que trabajar en la mesa espolvoreando un poco de harina.

Paso 3

Se amasa bien en la mesa de trabajo, no se nos debe pegar en las manos y debe quedar del mismo color toda y aceitosa por la mantequilla. Calcular de 15 a 20 minutos trabajando la masa. Se deja reposar 1 hora en un bol tapado con un paño.

Paso 4

Para el relleno hacemos un pisto de verduras que trituraremos con la batidora. Picais los huevos previamente cocidos e incorporáis el atún y mezclais todo bien. Es muy importante que quede jugoso pero sin líquido para que no fastidie la masa porque la ablanda

Paso 5

Sacamos la masa del bol y con el rodillo lo estiramos bien intentando dejar un grosor de 1 cm mas o menos. Con un vaso sidrero (por la medida del molde os lo digo) si no tenéis molde de corte redondo, vamos cortando la masa en círculos.

Paso 6

Rellenamos y juntamos los bordes ayudándonos de un tenedor para prensar y cerra bien el borde. Vamos poniendo en la bandeja del horno sobre papel de horno. El resto de masa sobrante se trabaja de nuevo con el rodillo y se siguen sacando obleas.

Paso 7

Se pinta de huevo batido para que coja color dorado al cocerse. Precalentamos el horno a 200º unos 10 minutos y cuando metamos las empanadillas lo bajamos a 180 º y las tenemos unos 20 o 25 minutos aproximadamente. Si deseáis ver mas fotos del proceso pichad aqui: http://rak-cook.blogspot.com.es/2012/12/empanadillas-criollas.html