

Empanadas



ZUTATEN

FÜR 30 EMPANADAS

Masa

- 1 kilo de harina de trigo
- 150g de mantequilla o manteca
- 1/2 litro de agua tibia
- 1 cucharadita de sal

Relleno de carne

- 1 kilo de carne molida de res
- 2 kilos de cebollas
- 2 dientes de ajo
- aceite para freír
- 3 huevos cocidos
- 250 g de aceitunas negras
- a gusto: 200 g de pasas
- para sazonar: sal, pimienta y comino

Relleno de queso

- 400g de queso feta
- 1 taza de Tomaten (sin pepas y finamente cortados)
- 1 taza de cebollas
- finamente cortados en cubitos
- 1 taza de perejil
- finamente picado

Nuestro Libro de Cocina Virtual comienza con la receta de la empanada ya mencionada en la introducción. Esta sabrosa especialidad ya protagonizó nuestra primera Noche Latina en el año 1999, entre otros platos típicos. Desde ahí nos acompaña en casi todas las actividades del Club, convirtiéndose en una parte de la identidad del mismo. Muchísimas veces nos hemos reunido para preparar en algunas ocasiones hasta cientos de estos manjares tan ricos y típicos de nuestros países.



Preparación de la masa

- Mezclar muy bien todos los ingredientes, amasar hasta lograr una masa homogénea.
- Formar una bola grande, taparla con un paño y dejar enfriar.
- De la bola grande formar bolitas chicas y estirarlas con un rodillo.
- Poner un platillo encima y recortar un círculo exacto.
- Agregar en el medio una cucharada de relleno.
- Mojar los bordes con un poco de agua y cerrar el círculo formando una media luna (ver el vídeo más abajo).
- Untar la empanada formada con yema de huevo y hornear a 200 grados 20 a 30 minutos.
- Alternativa: freír las empanadas en aceite caliente.

PREPARACIÓN DE LOS RELLENOS



RELLNO DE QUESO

Mezclar muy bien todos los ingredientes y rellenar los círculos de masa . Añadir un trocito de huevo cocido y una aceituna.



RELLENO DE CARNE

Cortar las cebollas y el ajo en cubitos muy finos. Freír y agregar la carne molida. Sazonar con sal, pimienta y comino. Rellenar los círculos de masa y añadir un trocito de huevo cocido y una aceituna.



Existen más rellenos, por ejemplo de mariscos, de queso gouda, queso gouda con jamón cocido o una variante vegana con un relleno de champiñones y cebollas (preparar la masa con margarina en lugar de mantequilla/manteca y no usar huevo cocido).