

OPCIONES DE MASAS PARA EMPANADAS

Masa 1:

750 gr. de harina - 300 gr. de grasa de pella - Una taza de salmuera

Ponga la harina en la mesa, en forma de anillo y coloque en el centro la grasa de pella. Mezcle la sal con el agua tibia. Integre los ingredientes agregando la salmuera en cantidad necesaria para que resulte un bollo de textura irregular. Amase apenas el bollo y dele a la masa la forma de un cilindro gordo. Divida el cilindro en rodajas de 1 cm. tome cada rodaja con las manos y amáselas hasta que queden suaves y elásticas. Déles forma de bollito y ponga a descansar sobre una bolsa de nylon. Estire los bollitos con el palote, imprimiéndoles movimientos circulares y forme discos de 2mm. de espesor.

Masa 2:

1/2 Kg. de harina 1 pizca de sal 1 cda. al ras de azúcar 40 gs. de manteca 3 ó 4 cdas. de leche
Mezclar la harina, el azúcar y la manteca. Sin amasar agregar la leche. Dejar descansar un rato. Estirar la masa, rellenarla, doblarla y cortar con la rueda de los ravioles.

Masa 3: 2 tazas de harina común 1 taza de harina leudante 1 cda. de sal 1/2 taza de aceite 1/2 taza de leche 1/2 taza de agua

Tamice las dos harinas con la sal en un bol. Haga un hueco y añada el aceite. Mezcle la leche con el agua. Mueva la harina suavemente mientras agrega la mezcla de leche y agua. Vuelque la preparación sobre una mesa y amase dando forma cilíndrica. Córtelo en tajadas finas. Estire cada tajada con un palote hasta que queden discos bien finitos.

Masa 4:

Harina, cantidad necesaria;

Grasa de pella, 1/2 kg;

Salmuera caliente, 1/2lts.

Azúcar, 2 cucharadas;

Polvo de hornear, 1 cucharadita

Se pone en una fuente profunda medio kilo de grasa de pella o grasa envasada y medio litro de salmuera caliente, más dos cucharadas de azúcar, a ésta mezcla se le agregará de a poco harina con 1 cucharada de polvo de hornear, hasta que quede una masa suave. Se trabaja bien y se corta en bollos grandes. Se amasa con palote hasta dejar la masa bien finita. Entonces, se corta la masa con una corta pasta del tamaño que desee hacer las empanadas.

TRUCOS Y ALGO DE HISTORIA DE LA EMPANADA

Las empanadas formaban parte de las comidas servidas en las mansiones porteñas del siglo XIX. Así lo describe Manuel Bilbao en su obra "Tradiciones y recuerdos de Buenos Aires". La grasa de pella es la manta de grasa que recubre la carne vacuna, especialmente en el pecho y el costillar. Restos de esa grasa es la que queda adherida al matambre. Tanto en las masas como en los rellenos, se puede reemplazar la grasa de pella por igual cantidad de margarina. Las masas muy trabajadas deben dejarse descansar antes de estirarse, para que no se contraigan. Conviene agregar el pimentón a las frituras retirando la sartén del fuego, para evitar que el calor excesivo lo quemé y le dé sabor amargo a la preparación. En lugar de la cebolla común, puede usar igual cantidad de cebolla de verdeo. Pero no la rehogue, límitese a saltearla unos segundos para que conserve su sabor. No estire los discos muy finitos, para que el jugo no se filtre, ni muy grueso, pues exigirían una cocción más prolongada corriendo el riesgo de secarse. Desde siempre las empanadas son una comida práctica y fácil de transportar, los gauchos cuando salían al campo, llenaban sus morrales con empanadas hechas por su "china". Si al freír las empanadas notan que el aceite va subiendo su temperatura, retire la olla o sartén del fuego unos instantes y, luego, siga friendo las empanadas. Cuando prepare empanadas con queso, no coloque el relleno en cantidad excesiva, pues, con el calor del horno, el queso puede dilatarse y hacer estallar la masa. Para saber cuándo el aceite está listo para recibir las empanadas, ponga a flotar un dadito de pan. Cuando éste empiece a navegar, estará a la temperatura exacta. Si piensa servir empanadas con quesos, déles por lo menos un ratito de tiempo para que se entibien. El queso caliente quema mucho y podría provocar un accidente.

EMPANADAS CUATRO QUESOS

Ingredientes:

3 cebollas de verdeo
1 cda. de aceite
1 cda. de manteca
2 cdas. de harina común
1 taza de leche caliente
200 gr. de queso port-salut o cuartirolo cortado en cubitos
100 gr. de queso fontina o gruyere rallado grueso
100 gr. de queso parmesano o reggianito rallado
100 rg. de queso provolone rallado
Sal, pimienta, nuez moscada y perejil picado

Preparación:

Picar la cebolla de verdeo y rehogarla en la manteca y el aceite, agregar la harina, revolver bien, afuera del fuego y de golpe, agregarle la leche caliente, mezclar bien. Volver al fuego y cocinar revolviendo hasta que espese, condimentar a gusto, dejar enfriar un poco y agregarle los quesos junto con el perejil.

Armar las empanadas y freírlas en aceite o grasa.

EMPANADA CLASICA SALTEÑA

Ingredientes:

1 y ½ kilo de carne tipo pulpa
1 cebolla
2 papas medianas
Cebolla de verdeo
Sal, comino, pimentón, ají molido y pasas, sí se desean;

Preparación:

Se coloca en una cacerola (preferentemente de hierro) cinco cucharadas de grasa de pella, se deja derretir y se le agrega la cebolla finamente picada, se deja dorar y se incorpora la carne previamente cortada en trozos pequeños bien picada a cuchillo y pasada por agua hirviente. Condimentar con sal, comino y pimentón. Agregar un chorro de agua bien fría y retirar del fuego. Mezclar entonces a esta preparación las papas hervidas y picadas. Poner todo en un recipiente y dejar enfriar. Generalmente, para que todo el sabor se unifique, se prepara el relleno la noche anterior. Antes de armar las empanadas, colocar encima cebolla de verdeo finamente picada y los huevos duros finamente picados. Si se opta por poner pasas de uva, incorporarlas también.

EMPANADAS CORDOBESAS

Ingredientes:

200 gr. de grasa de pella 1/2 Kg. de cebolla de verdeo bien picadita
2 tomates pelados, sin semillas
1 morrón verde cortado en cubitos
3 zanahorias
3 papas
Ají molido, comino, pimienta negra y sal
1/2 Kg. de bola de lomo o nalga cortada en daditos
100 gr. de pasas de uva sin semilla

Preparación:

Derrita en una cacerola la grasa de pella y agregue la cebolla de verdeo, incorpore los tomates, el morrón, las zanahorias y las papas cortadas en cubitos chiquitos, condimentar y añadir la carne, rehogar hasta que la carne cambie de color, incorporar las pasas de uvas y retirar del fuego. Estacione en la heladera hasta que el relleno esté bien firme. Arme las empanadas colocando en cada una 1 aceituna verde y un poquito de huevo duro picado.

Cocine en horno bien caliente hasta que estén doraditas.

Si lo desea, píntelas con un almíbar a punto de hilo fuerte y espolvoréelas con azúcar molida.

EMPANADAS DE ATÚN Y RICOTA**Ingredientes:**

1 lata de atún

2 huevos duros

1 cucharada de perejil picado

1/2 Kg. de ricota

Pizca de curry (optativo)

1 yema

Preparación:

Ecurrir el atún, desmenuzarlo en un bol con un tenedor, agregar los huevos picados, el perejil, la ricota, el curry y la yema. Rellenar las empanadas, pintar con huevo batido.

Distribuir en una placa y llevar a horno moderado hasta dorar.

EMPANADAS DE CATAMARCA**Ingredientes:** (para 3 docenas)

½ kilo de roast beef o corte jugoso similar

¾ kilo de cebolla

¼ kilo de papas

6 huevos duros

100 gr. De pasas de uva

200 gr. De aceitunas descarozadas y picadas

Cebolla de verdeo bien picadas

Sal comino, pimienta, pimentón y ají picante

Preparación:

Cortar la carne en trozos grandes y ponerla a hervir como para hacer un caldo, reservar el caldo.

Una vez que la carne se haya enfriado, picarla a mano con cuchillo para que quede bien chiquita.

Freír la cebolla picada finita en bastante aceite incorporar la carne e ir mojando esta salsa para que no se seque con el caldo, condimentar con el comino, la sal, la pimienta, el ají molido (a elección si se prefieren empanas bien picantes) y el pimentón para darle color, esta preparación se cocina unos 15 a 20 minutos, se retira del fuego y se deja entibiar.

Entonces, se le agrega la cebolla de verdeo picada fino, la papa, previamente hervida también picada y los huevos duros pisados con tenedor o picados a cuchillo para que se impregnen del gustillo a la carne. La mezcla no debe quedar seca sino jugosa, por eso se le agrega el caldo cuando se cocinan la carne y la cebolla. A último momento, cuando se coloca el relleno en las tapas de empanadas, agregarle una pasa de uva y una aceituna descarozada.

EMPANADAS DE CERDO Y ACEITUNAS

Ingredientes:

60 gr. de manteca
1 cebolla picada finita
1 morrón picado finito
500 gr. de carré de cerdo desgrasado y picado
1/4 de taza de pasas de uva sin semillas
150 gr. de aceitunas verdes descarozadas
2 huevos duros picados
Sal, pimienta negra y orégano

Preparación:

Rehogue en una sartén, con la manteca derretida, la cebolla y el morrón, agregar el carré de cerdo y saltear hasta que la carne se note cocida. Vuelque el carré en un bol y agregue las pasas de uva, las aceitunas picadas y los huevos duros. Fríalas en abundante aceite caliente hasta que estén doradas. Retírelas y déjelas escurrir sobre abundante papel absorbente. Una vez escurridas, báñelas con almíbar a punto de hilo flojo y luego espolvoréelas con azúcar molida.

EMPANADAS DE FAMAILLÁ (TUCUMÁN)

Ingredientes:

1/2 Kg. de matahambre
6 cebollas de verdeo
1 cebolla grande
2 huevos duros picados
Verduras para caldo
100 gr. de grasa de pella
Sal fina y gruesa, pimienta, comino, pimentón
1 cda. de azúcar 3 cdas. de aceite

Preparación:

Ponga a hervir en una cacerola las verduras con la sal gruesa, cuando rompa el hervor añada el matambre y cocine de una hora y media a dos horas, hasta que al pinchar el matambre, lo note tierno. Cuele el caldo y resérvelo en la heladera. Ráspele al matambre la grasita adherida y guárdela. Limpie de pellejos y partes duras. Corte en hebras finas hasta que quede bien picadita. Limpie las cebollas de verdeo, dejando sólo las partes verdes y píquelas finamente. Derrita en una cacerola la grasa de pella junto con el aceite. Rehogue la cebolla común hasta que esté translúcida y retire del fuego. Agregue los condimentos y añada dos tazas del caldo de cocción del matambre. Cuando rompa el hervor agregue la carne y la grasita que separó. Deje hervir tres minutos, retire del fuego y deje reposar hasta el día siguiente. Arme las empanadas con abundante relleno y un poco del huevo duro picado.

Cocine en horno muy caliente en placas engrasadas.

EMPANADAS DE HUMITA

Ingredientes:

1/4 Kg. de salsa blanca cremosa o ricota
1 lata de choclo amarillo cremoso
Sal

1 cucharadita de azúcar molida
1 cucharada de perejil picado
200 gr. de queso fresco

Preparación:

Mezclar en un bol los ingredientes junto con el queso cortado en dados. Rellenar las empanadas, pintar con huevo batido, distribuir en una placa y llevar al horno hasta dorar.

EMPANADAS DE PESCADO O MEJILLONES CON SALSA PORTUGUESA

Ingredientes:

4 filetes de pescado hervido o 1 Kg. de mejillones limpios sin las valvas
1 cebolla grande
1 lata de tomate cubeteado
1 ají verde grande cortado en juliana
Aceite
Sal

Preparación:

Desmenuzar el pescado. Si se utilizan mejillones dejarlos enteros.

Cortar la cebolla en juliana, rehogarla en una sartén con aceite sin que tome color, agregar el tomate y el ají. Llevar a fuego lento y remover, de tanto en tanto, con cuchara de madera hasta que la salsa esté cocida y espesa. Sazonar, dejar entibiar y agregar el pescado o los mejillones.

Rellenar las empanadas, pintar con huevo batido, distribuir en una placa y llevar al horno hasta dorar.

EMPANADAS DE QUESO DE LA DOCTORA

Ingredientes:

1 o 1 1/2 kg. de harina común
100 gr. de levadura fresca
¼ litro de leche
¼ litro de agua
100. gr. de manteca
2 cucharadas de azúcar
Queso mantecoso.-

Preparación:

Disolver la levadura en la leche y el agua tibia con la manteca derretida y dos cucharadas de azúcar, agregar harina hasta formar una masa blanda que se pueda estirar con palote, cortar las tapas de empanadas rellenarlas con queso mantecoso y freír en aceite bien caliente.

Comerlas calientes espolvoreadas con sal.

EMPANADAS SALTEÑAS

Ingredientes:

600 gr. de pollo cocido y picado
500 gr. de carne picada
3 cebollas picadas

250 gr. de papas hervidas y cortadas
75 gr. de azúcar
100 gr. de manteca
2 huevos duros
Sal, pimienta, comino, azafrán y orégano

Preparación:

Saltear las cebollas en la manteca durante 5' aproximadamente, colocar un poco del caldo de cocción del pollo y dejar cocinar hasta romper el hervor.

Añadir la carne picada, el azúcar e incorporar más caldo si es necesario. Sazonar con pimienta, comino, azafrán y orégano. Incorporar el pollo picado, las papas y los huevos cortados en rodajas. Mezclar y terminar la cocción.

Dejar enfriar antes de usar.

EMPANADAS DE TRELEW (CHUBUT)

Ingredientes:

1/2 Kg. de vieiras lavadas y secas
1/2 Kg. de cebolla de verdeo
100 gr. de manteca
2 pimientos morrones asados
Sal, comino y ají molido
3 huevos duros 1
100 gr. de aceitunas verdes descarozadas

Preparación:

Picar grueso las vieiras y las cebollas. Cocinar la cebolla con la manteca en una cacerola tapada hasta que esté transparente. Agregar las vieiras, el comino, el ají molido y cocinar tapando la cacerola durante 5 minutos. Dejar enfriar. Agregar luego los morrones asados y pelados, y las aceitunas cortados en trocitos. Añadir los huevos cortados y cuando el relleno esté frío, armar las empanadas. Cocinar en horno bien caliente durante 10 minutos.

EMPANADAS DE VERDURA

Ingredientes:

1/2 litro de salsa blanca espesa fría
Sal
Pimienta
Nuez moscada
2 cucharadas de queso rallado
2 tazas de verdura cocida (acelga, espinaca, chauchas, brócoli, etc.), exprimida y picada
Huevo duro picado
Dados de queso fresco (optativo)

Preparación:

Mezclar en un bol los ingredientes hasta formar una pasta espesa. Dejarla enfriar. Rellenar las empanadas, pintar con huevo batido y distribuir sobre una placa. Llevar a horno moderado hasta dorar y servir.

EMPANADAS DEL POETA

Ingredientes:

1 kg. Cuadril o lomo picado a cuchillo
½ kg. Papa picada
¼ kg. Cebolla Hueso, 1 para hacer un caldo;
1 Ají morrón picadito
100 gr. Aceitunas negras
200 gr. Pasas de uva
Sal, comino, pimienta, ají picante a gusto
Grasa, cantidad necesaria para freír la carne;
¼ kg. Cebolla de verdeo (la parte blanca y reservar las hojas también picadas para el final)
Huevos duros (lleva un pedacito cada empanada)

Preparación:

Freír la carne de cuadril o lomo (conviene usar siempre carnes tiernas y sin grasa) en un poco de grasa de pella o de la misma carne. A los 15 minutos, incorporar la papa bien picada cruda y condimentar con pimienta, ají molido y comino. Revolver un poco y agregar entonces las cebollas también bien picaditas y el pimentón. Revolver bien cuidando de que no se seque. Si hiciera falta, agregar un poco de caldo que se habrá hecho previamente con el hueso. Finalmente, agregar el ají morrón picado y la parte verde de la cebolla de verdeo.

EMPANADAS ENTREVERADAS DE TUCUMAN

Ingredientes:

400 gr. Carne picada de gallina hervida, (la pechuga)
Ají molido, sal, pimienta, pimentón y un poco de comino
300 gr. Carne picada de matahambre hervido
1 Pimiento para hervir con las carnes
200 gr. Cebolla de cabeza bien picada
4 huevos duros picados
Cebolla de verdeo
Cebolla de verdeo
2 tazas de caldo de las carnes
¼ taza de aceite
Pasas de uva

Preparación:

La autora de la receta señala que la misma da como resultado empanadas sabrosas y muy jugosas y el secreto reside en que, a despecho de sus coterráneos, ella no incluye papa hervida entre los ingredientes porque la papa absorbe el jugo.

Poner en una cacerola el aceite y la cebolla picada finita, añadir los condimentos (sal, ají molido, pimienta, pimentón y la pizca de comino), el caldo. Incorporar las carnes hervidas y picadas junto con la cebolla de verdeo bien picadita, cocinar esta mezcla unos 5 minutos.

Una vez retirada del fuego y ya fría, agregar a la mezcla los huevos duros picados y las pasas de uvas lavadas y secas.

Conviene preparar el relleno el día anterior y dejarlo reposar en la heladera para que tome gusto la mezcla y así las empanadas resultarán más sabrosas. Estas empanadas reciben el nombre de "Entreveradas" por su autora ya que la mezcla de matambre y la pechuga de gallina le dan un sabor muy especial.

EMPANADAS LITORALEÑAS

Ingredientes:

3 yemas
1 cda. de fécula de maíz
1/2 taza de leche
300 gr. de queso mar del Plata sin cáscara
2 cdas. de azúcar

Preparación:

En una olla al fuego, mezcle una yema, la fécula de maíz y la leche fría con un batidor hasta que se forme una crema y pásela a un bol. Ralle el queso Mar del Plata con un rallador de verduras grueso. Añada el queso a la crema, agregue el azúcar y las yemas restantes. Mezcle bien y condimente a gusto. Lleve a la heladera hasta que la pasta esté bien fría. Distribuya los discos de empanadas sobre la mesa y coloque en cada uno de ellos una porción del relleno frío. Pinte los bordes con un poco de clara batida. Cierre las empanadas y empareje los bordes con un corta pastas enharinado. Coloque una cacerola al fuego con el aceite y fría las empanadas sin que se encimen. Cuando estén doradas, escúrralas sobre papel absorbente y espolvoréelas con azúcar.

EMPANADAS MENDOCINAS

Ingredientes:

½ kg. Grasa de pella
1 kg. Cebolla picada fino
½ kg. Carne picada a cuchillo
Sal, orégano, ají molido pimienta y comino, a gusto
1 Pimentón
3 Ajos bien machacados.

Preparación:

Conviene siempre preparar el relleno un día antes de hacer las empanadas para que resulte más sabroso.

Se fríe en grasa bien caliente, pero cuidando de que no se queme, la cebolla bien picada una vez que tomó un tono transparente se procede a condimentarla con sal, orégano, ají ajo machacado, pimentón y comino, siempre revolviendo para evitar que la cebolla se queme, una vez que está cocida, se retira de fuego y se deja enfriar. Cuando aún está caliente, pero no quemante, se incorpora la carne que ya habrá sido desflecada a cuchillo (raspada) y se mezclará bien con la cebolla y se dejará enfriar.

Finalmente, se armarán las empanadas poniendo una cucharada de relleno, un trozo de huevo duro y una aceituna mendocina, se cierran cuidando que no queden llenas de aire y se recortan con el repulgado.

Para cocinar en el horno se untan con huevo batido en el que se habrá puesto una cucharada de agua para aligerar. Se ponen las empanadas en latas sin untar y se cocinan en horno bien caliente hasta que se doren. Se sirven con vino criollo y tinto reserva.

EMPANADAS PUNTANAS

Ingredientes:

1 kg. Carne molida (de preferencia se usa el matambre)
¼ kg. Cebolla

1 Ají
Sal, pimienta, orégano y ají picante, a gusto;
4 Huevos duros
100 gr. Aceitunas
100 gr. Pasas de uvas
Grasa de cerdo, cantidad necesaria.

Preparación:

En las empanadas puntanas se hace prevalecer el gusto de la carne por sobre cualquier otro. La carne que se utiliza, matambre, es picada a máquina.

Se pica bien la cebolla y el ají y se pone a cocinar junto con la carne picada. Se deja cocinar en abundante grasa de cerdo y si el picadillo resultara algo líquido se le agrega un poco de harina para espesar el relleno. Se deja hervir hasta su cocción y se condimenta a gusto.

Se deja enfriar el relleno y luego se procede a rellenar los discos de empanada, se coloca el picadillo en cada tapa y se les agrega el huevo duro, una o dos pasas de uva. Hecho el repulgo, se fríe o se hornea, según el gusto de cada uno.

EMPANADAS RIOJANAS

Ingredientes:

1 y ½ kg. Carne de cuadril picada a cuchillo
1 y ½ kg. Cebolla
1 Morrón colorado
1 Papa mediana
1 o 2 Cebolla de verdeo bien picadas
Sal, pimienta ají molido, pimentón y comino a gusto
Huevos duros, aceitunas y pasos de uva, optativos.

Preparación:

Para hacer el relleno se pone a rehogar la cebolla en aceite hasta que esté transparente. Se agrega el morrón cortado muy fino y una vez bien mezclados se adiciona la carne. Cuando ésta pierde el color rojo, se pone la sal, el comino y el pimentón y luego las papas cortadas en cubitos. Cuando todo está más o menos cocido, se retira del fuego y se le echa la pimienta, ají molido y la cebolla de verdeo bien picadita. Si se desea, se puede agregar huevo duro picado fino, aceitunas (con o sin carozo, a gusto) y paso de uva.

Nota: para armar las empanadas el relleno debe estar frío. Es preferible hacerlo la noche anterior y tenerlo en la heladera o lugar frío hasta el momento de armarlas.

EMPANADAS SALTEÑAS

Ingredientes:

1/2 Kg. de carnaza de ternera
2 papas hervidas, cortadas en cubos
4 cebollas de verdeo
3 huevos duros
1/4 Kg. de grasa de pella
1 cda. de pimentón
1 cda. de comino en grano
1 cda. de ají molido grueso

Preparación:

Calentar muy bien la grasa y agregar la cebolla. Cocinar hasta que quede transparente y luego rehogar con el comino. Incorporar la carne y el pimentón y dejar cocinar. Retirar del fuego y dejar enfriar. Agregar los huevos duros y las papas y rellenar los discos, cerrar y cocinar en horno caliente durante 10 minutos.

EMPANADAS SANJUANINAS**Ingredientes:**

1 cucharón de grasa
1/4 kg de carnaza de lomo
1 cucharada de sal
10 aceitunas
3 huevos duros
3 cebollas de verdeo
1 cucharada de pimienta

Preparación:

Poner en la sartén un poco de grasa y una vez que está caliente echar las cebollas cortadas en rebanadas. Cuando las cebollas están un poco cocidas, agregar la carne y darle unas vueltas sin dejar que se cocine totalmente. Retirar del fuego y poner sal, pimienta a gusto, aceitunas y huevos duros picados.

Poner el relleno en el centro y cerrarlas pegándolas con salmuera, hacer el repulgo y cocinar a horno fuerte.

EMPANADAS SANTIAGUEÑAS**Ingredientes:**

700 gr. de grasa de pella
5 cebollas cortadas finamente
1 cda. de pimentón dulce 1 cda. de ají picante
1 Kg. de carnaza cortada en dados muy chicos
1 cda. de vinagre
1 cdita. de comino en grano
4 cdas. de pasas de uva sin semillas
4 huevos duros

Preparación:

Cocinar la carne pasándola por agua hirviendo un minuto. Sacarla, colarla, ponerla en una fuente y condimentar con la sal fina, el vinagre, el comino y el ají picante. Dejar enfriar. Mientras tanto, dorar las cebollas en la grasa hasta que estén transparentes y agregarles el pimentón dulce, el ají picante y la sal fina. Dejar enfriar en un recipiente hondo hasta que se reduzca bien la grasa. Antes de rellenar las empanadas se combinan ambas mezclas frías (la de carne y la de cebollas).

En las tapas, poner la mezcla de ambos rellenos y agregar dos pasas de uva, huevo duro picado y hacer el repulgo. Pintar con yema de huevo y llevar al horno. El horno debe estar bien caliente y el tiempo de cocción varía entre 10 y 12 minutos. Más tiempo hace que se reseque.

EMPANADAS TUCUMANAS

Ingredientes:

750 gr. de carne picada a cuchillo
750 gr. de Cebolla de verdeo
10 o 12 aceitunas verdes
2 Huevos duros picados
Grasa de pella o aceite, cantidad necesaria
Sal, pimienta blanca, comino, pimentón a gusto
200 cc de caldo de carne

Preparación:

Es recomendable comprar carne para milanesas porque es más fácil de picar. Cortar la carne en tiritas y luego en cuadritos de 1cm aproximadamente, salar. Rehogar en la grasa la cebolla de verdeo hasta que este cocida, condimentar a gusto. Agregar la carne y rehogar unos minutos solo hasta que cambie de color. Retirar del fuego y agregar las aceitunas picadas y el caldo. Dejar reposar de un día para el otro. Al segundo día: picar los huevos duros. Tomar una masa, rellenarla con una cucharada del relleno y espolvorear con el huevo duro. Cerrar haciendo el repulgue de su gusto. Se hornean, a temperatura máxima por 15 minutos aproximadamente. Estas empanadas NO se pincelan con huevo batido.

ESFIJA (empanada árabe cerrada) **FATAY** (abierta).

Ingredientes:

Para la masa:
800gr.de harina "0000"
20gr. de levadura
4 cucharadas de aceite sal a gusto y agua en cantidad necesaria

Relleno:

1 Kg. de carne picada
400 gr. de cebolla de verdeo
2 morrones uno verde y otro rojo
5 dientes de ajo un manojo de perejil
1 lata de tomates picado, sal, pimienta negra, comino y clavo de olor a gusto

Preparación:

Masa: Mezclar los ingredientes y amasar dejar reposar 40´ estirar la masa y cortar discos de 15cm de diámetro.

Relleno: Picar toda la verdura y agregarla a la carne, condimentar y dejar reposar 2hs.en heladera, rellenar las tapas y doblar en tres para que queden triangulares.

Para el FATAY Poner el relleno como si fuera una pizzeta. Cocinar en horno RE RE CALIENTE.