



Dificultad:
Media



Porciones:
18



Tiempo:
150 minutos

Información Nutricional

Energía:	416 Kcal
Proteínas:	15.3 g
Grasa Total:	14.0 g
Colesterol:	94.6 mg
H. de Carbono:	55.6 g
Fibra Dietética:	2.90 g
Sodio:	500 mg

EMPANADAS DE HORNO

Ingredientes

Pino

3 Cucharadas de aceite

4 Cebollas medianas cortadas en cuadritos

1 Cucharada semi colmada de ají de color

1 Cucharada de orégano

½ Cucharada de comino

¼ Cucharada de pimienta

1 Tableta de caldo de costilla Come Bien, Vive Bien MAGGI®

½ Kg de Posta o plateada cortada en cubos pequeños

1 Cucharada semi colmada de harina

3 Huevos duros pelados y cortados en octavos

18 Aceitunas

36 Pasas sultanas

Masa

9 Tazas rasas de harina cernida

4 Cucharaditas de polvo de hornear IMPERIAL®

180 g de Mantequilla

½ Taza de vino blanco

1 ½ Taza de salmuera caliente

2 Yemas

1 Yema mezclada con 2 cucharadas de leche para pintar

Preparación

1.- Para el pino, calienta la cebolla en una cacerola durante unos minutos hasta que se comience a ablandar. Agrega dos tazas de agua caliente y cocina durante 20 minutos. Escurre todo en un colador y elimina el agua. Devuelve la cebolla a la olla y condimenta con el ají color, orégano, comino y pimienta. Agrega la tableta de caldo de costilla Come Bien, Vive Bien MAGGI® previamente desmenuzada y revuelve.

2.- Agrega la carne cortada con el aceite y cocina durante

otros 20 minutos revolviendo de vez en cuando. Verifica su condimentación y agrega un toque de sal si es necesario. Una vez la cebolla y la carne blanda, agrega el harina disuelta en $\frac{1}{2}$ taza de agua y cocina a fuego bajo durante 12 minutos revolviendo de vez en cuando. Retira del fuego y enfría.

3.- Para la masa, junta en un bowl el harina con los polvo de hornear IMPERIAL® y la mantequilla. Vierte de una vez el vino blanco y la salmuera caliente. Trabaja con una cuchara de madera hasta comenzara a unificar los ingredientes. Luego agrega las yemas de huevo y amasa con tus manos hasta conseguir una masa uniforme y compacta. Separa la masa retirando pequeñas cantidades del tamaño de una pelota de tenis (el resto de masa debe quedar tapado). Amasa bien y luego uslereas dando forma de un disco de 20 cm. aprox. y un grosor de 2 o 3 mm.

4.- Luego, rellena con dos cucharadas de pino frío y acomoda el huevo, la aceituna y las pasas en el centro. Dobla la masa cubriendo el pino, humedece levemente los bordes de la masa con una gotas de agua y presiona hasta verificar que están completamente unidas. Pincela con la mezcla de yema con leche y déjalas sobre una lata enmantecillada, lleva a horno fuerte de 180°C durante 35 a 40 min. hasta cocer la masa y dorar la superficie. Una vez listas retíralas del horno y entibia un momento antes de servir las.

