

EMPANADA ORIGINAL CHILENA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo
2 colheres de sopa bem cheias de banha de porco
1 colher de sopa rasa de sal
1/2 pacote de fermento seco para pão (5 g)
Água morna, aproximadamente 1/2 litro

RECHEIO:

Recheio: 6 ovos cozidos (cortados em 4 pedaços, reserve)
100 g de passas brancas secas (reserve)
200 g de azeitona verde sem caroço (reserve)
2 colheres de sopa de azeite
500 g de carne moída
1 kg de cebola picada
Sal a gosto
1 colher de sopa de cominho
1 colher de sopa de páprica picante

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela acrescente azeite e a carne até fritar, acrescente a cebola até que a cebola esteja frita sem queimar.

Adicione a páprica, o sal e o cominho e frite por 20 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar.

O recheio tem que ficar bem sequinho para não empapar a massa.

MASSA:

Massa: Eu coloco todos os ingredientes da massa na máquina de pão, iniciando pelos ingredientes líquidos. Selecciono então o ciclo amassar e só vou acompanhando o ponto da massa, que tem que ficar macia, elástica e sem grudar nas mãos.

Caso você não tenha máquina ou prefira amassar a massa na mão é só colocar em uma tigela primeiro todos os ingredientes secos e depois acrescentar os líquidos e a banha e ir sovando até a massa ficar elástica e macia.

Deixe descansar coberta por 20 minutos.

Depois molde bolinhas de aproximadamente 80 g e abra com o rolo.

Outra possibilidade é abrir a massa em rolos grandes e depois cortar com molde redondo de diâmetros de mais ou menos 15 cm.

A massa tem que ficar com uma espessura média, nem grossa nem fina demais, pois tem que aguentar o recheio.

Recheie com a carne e acrescente 1 azeitona, 4 uvas passas e 1/4 de ovo. Feche a massa bem firme com as mãos.

Faça isso sucessivamente até acabar com a massa e com o recheio.

Pincele a parte de cima das empanadas com gema de ovo.

Coloque para assar em forno preaquecido a 180°C diretamente em cima da grade do forno.

O tempo de assar é de aproximadamente 20 a 30 minutos

Fica uma delícia acompanhado de vinho tinto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49326-empanada-original-chilena.html>