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 maquina de pão, iniciando pelos ingredientes liquidos. Seleciono então o cilclo 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 so colocar em uma tigela primeiro todos os ingredientes secos e depois acrescentar os liquidos e a banha e ir sovando até a massa ficar elastica e macia.

Deixe descansar coberta por 20 minutos.

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

Outra possibilidade e 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 180ºC diretamente em cima da grade do forno.

O tempo de assar é de aproximadamente 20 a 30 minutos

Fica uma delicia acompanhado de vinho tinto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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