EMPANADAS CHILENAS (ORIGINAL)

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa:1 kg de farinha de trigo

200 gramas de banha

500 ml de água

1 ovo

1 colher de sopa sal

RECHEIO:

Recheio:600 g de carne moída

1,2 kg de cebola picada

1 colher de sopa de cominho

2 colheres de sopa de páprica picante

1 colher sopa de orégano

1 colher de sopa de sal

1 colher de chá de açúcar

5 ovos cozidos

20 azeitonas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misturar todos os ingredientes até ficar homogêneo.

Divida a massa em 20 bolinhas de 80 g (mais ou menos), abra com um rolo. Deve ficar parecido com massa de pastel, redondinha.

Colocar uma colher generosa da carne cozida, 1/4 de ovo cozido e 1 azeitona em cada disquinho de massa.

Fecha com a mão, depois com o garfo, como se faz com um pastel.

Por último faça o formato de empanada com os dedos beliscando a ponta da massa.

RECHEIO:

Recheio:Pique a cebola e depois lave bem, embaixo de água corrente. É para tirar um pouco da acidez. Depois, misture a carne, a cebola e os temperos numa panela e vá mexendo. Pode refogar com azeite. A carne vai soltar água, mas é bom deixar evaporar, pois o ideal é que fique mais sequinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50238-empanadas-chilenas-original.html