

# Empanadas



## Ingredientes

### Para el relleno de las empanadas de calabaza (pukakapas)

**Pimienta:** A gusto

**Cebollas de verdeo:** 6 Unidades

**Mozzarella en cubitos:** 500 Gramos

**Ají molido:** A gusto

**Sal:** A gusto

**Queso Parmesano Rallado:** 250 g

**Puré de calabaza:** 500 g

### Para el relleno de las empanadas de carne

**Sal:** A gusto

**Cebolla de verdeo:** 1 Atado

**Comino:** A gusto

**Pimentón:** A gusto

**Huevos duros picados:** 3 Unidades

**Grasa de Cerdo:** 200 grs.

**Bola de lomo:** 1 k

**Arvejas:** 1 lata

**Ají molido:** A gusto

### Para el relleno de las empanadas de pollo

**Sal:** A gusto

**Grasa de Cerdo:** 200 grs.

**Morrón rojo picado:** 1 Unidad

**Pollo deshuesado y despellejado en cubitos:** 1 Unidad

**Ají molido:** A gusto

**Cebolla de verdeo:** 1 Atado

**Comino:** A gusto

**Papas grandes cortadas en cubitos y hervidas:** 3 Unidades

**Pimentón:** A gusto

### Para la masa

**Sal gruesa:** 1 cda.

**Grasa de Cerdo:** 300 grs.

**Harina:** 1 k

**Pimentón:** 1 cda

## Preparación de la Receta

### Para la masa

- Llevar a un bol 1 kg de *harina*. Añadir 1 cda de *pimentón*, 300 gr de grasa de *cerdo* y 1 cda de sal gruesa. Por último agregar agua hirviendo en cantidad necesaria. Amasar con las manos hasta bajar a mesada y lograr una masa lisa y pareja. Reservar en heladera. Pasar por la máquina de pasta o palote hasta que quede bien fina. Cortar con molde circular del tamaño deseado de las tapas y reservar hasta su uso con separadores plásticos.

### Para el relleno de las empanadas de carne

- Picar 1 kg de bola de *lomo* en cubitos y pasar por agua caliente. Reservar. Rehogar 1 kilo de *cebolla* y de *cebolla* de verdeo en una sartén hasta que esté dorada con grasa de *cerdo*. Añadir la carne blanqueada, *condimentar* con sal, *pimentón*, *comino* y *ají* molido a gusto y cocinar hasta que la carne esté lista. Dejar enfriar, añadir 3 huevos duros picados y la lata de arvejas. Dejar descansar en heladera.
- Disponer 1 cucharada de relleno en el centro de la tapa, doblar la masa por la mitad, cerrar los costados y hacer el repulgue deseado para cerrar. Disponer en una placa y hornear a 200 grados durante 30-35 minutos o hasta que estén doradas.

### Para el relleno de las empanadas de pollo

- Desmenuzar 1 *pollo* en cubitos, reservar. Rehogar 1 *morrón* rojo picado, *cebolla* y la *cebolla* de verdeo en grasa de *cerdo*. Añadir el *pollo* en cubitos, *sazonar* con sal, *pimentón*, *comino* y *ají* molido a gusto. Dejar enfriar y agregar 3 papas grandes cortadas en cubitos y hervidas. Dejar descansar en heladera.
- Disponer 1 cucharada de relleno en el centro de la tapa, doblar la masa por la mitad, cerrar los costados y hacer el repulgue deseado para cerrar. Disponer en una placa y hornear a 200 grados durante 30-35 minutos o hasta que estén doradas.

### Para el relleno de las empanadas de calabaza (pukakapas)

- Mezclar en un bol 500 gr de puré de *calabaza* ya frío, 6 cebollas de verdeo bien picadas, 500 gr de muzarella en cubitos y 250 gr de queso parmesano rallado. *Sazonar* con sal, pimienta y *ají* molido a gusto. Dejar descansar en heladera.
- Disponer 1 cucharada de relleno en el centro de la tapa, doblar la masa por la mitad, cerrar los costados y hacer el repulgue deseado para cerrar. Disponer en una placa y hornear a 200 grados durante 30-35 minutos o hasta que estén doradas.