Empanadas capresse



Tiempo de preparación: 10 Min

Ingredientes

Para el relleno:

Mozzarella rallada: 200 g
Parmesano rallado: 100 g
Sal:
Albahaca fresca: 1 Manojo
Pimienta:
Tomates cherry cortados en cuartos: 200 g

Para la masa de las empanadas:

Manteca: 200 g
Sal:
Agua tibia:
Harina: 1 k

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos la masa de las empanadas

Para ello

en un bowl agregamos la harina y una pizca de sal y realizamos un agujero en forma de volc&aacute

- N.
- Luego, añadimos toda la *manteca* derretida y el agua tibia poco a poco hasta lograr una masa manejable
- Mezclamos y después amasamos con las manos durante unos minutos.

- Dejamos reposar la masa tapada con un paño durante media hora.

Para el relleno

- Cortamos la *albahaca* y la incorporamos en un bol junto a la *mozzarella*, el parmesano y los tomates cherry cortados en cuartos
- Salpimentamos.
- Estiramos la masa de empanada en forma de rollito y lo cortamos en pequeñas porciones
- Luego, amasamos realizando bolitas y las estiramos de forma redonda del tamaño de la palma de la mano con la ayuda de un palo de amasar.
- Colocamos el relleno en las empanadas y le sellamos los bordes con las manos.
- Las freímos en aceite bien caliente hasta que estén doradas
- Escurrimos sobre papel de cocina.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/empanadas-capresse