Empanadas de Cazón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guacamole

Sal: c/n A gusto
Aguacate: 2 Unidades
Chile habanero: 1 unidad
Jugo de Limón: c/n A gusto
Cebolla: 1/2 unidad
Cilantro: 1/2 Manojo

Masa

Sal: c/n A gusto
Harina de trigo: 1/3 ta
Polvo de hornear: 1 pz
Agua tibia: c/n A gusto
Masa De Maíz: 500 Gramos

Relleno

Hojas de Laurel: 2 Unidades
Sal: c/n A gusto
Aceite: c/n A gusto
Hojas de epazote: 2 Unidades
Jitomate: 1 unidad
Cebolla: 1/2 Unidad
Agua: c/n A gusto
Cazón: 200 Gramos
Vinagre Blanco: 15 Ml

Preparación de la Receta

GUACAMOLE

- Colocar en un bowl *cebolla* y *jitomate* picados en cubos pequeños y *jugo* de *limón*, dejar reposar unos minutos

- Agregar *chile* habanero cortado en cubos pequeños
- Agregar el *aguacate* cortado en cubos pequeños, machacar ligeramente y mezclar hasta integrar .
- Agregar *cilantro* picado, *sazonar* y mezclar

RELLENO

- *Hervir* en una olla con agua caliente el filete de cazón con *laurel*, sal y *vinagre*, cocinar hasta que esté bien *cocido*
- Retirar el pescado del fuego, escurrir y desmenuzar, reservar
- Cortar en cubos pequeños *cebolla* y *jitomate* sin semillas
- Sofreír la *cebolla* en una sartén caliente con aceite hasta que comience a verse transparente.
- Agregar *jitomate*, continuar cocinando hasta *dorar*, agregar el cazón desmenuzado.
- Licuar las semillas de *jitomate* y agregar al sofrito junto con hojas de *epazote*, cocinar hasta secar
- Retirar del fuego y dejar enfriar

MASA

- Romper un poco la masa en un bowl, agregar polvo para hornear, *harina* y agua poco a poco
- Amasar hasta integrar, agregar más *harina* o agua de ser necesario hasta llegar a la consistencia deseada, debe de ser una masa húmeda pero que no se pegue en las manos

ARMADO

- Colocar en un prensa para tortillas una porción de masa, aplanar, rellenar con cazón y cerrar
- Colocar en un plato con papel encerado, reservar
- Freír en abundante aceite hasta que estén doradas
- Escurrir y servir acompañados de *guacamole*.

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