

Empanadas de humita

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para acompañar:

Limon:

Salsa criolla:

Pesto:

Para el relleno:

Leche: 300 ML.

Harina: 30 g

Maíz cocido desgranado: 200 g

Pimienta:

Mantequilla: 30 g

Nuez Moscada:

Sal:

Para la masa de las empanadas:

Agua tibia:

Sal:

Manteca de vaca o cerdo: 200 g

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´

- N.
- Luego, añadimos toda la *mante*ca 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

derretimos la mantequilla en una sarté

- N al fuego.
- Luego, agregamos la *harina* y cocinamos unos minutos sin que tome mucho *color* el roux.
- Añadimos la leche de una vez y revolvemos constantemente para que no queden grumos.
- A continuacién agregamos sal, pimienta y el mañz
- Colocamos la mezcla en una bandeja y enfriamos en la heladera.
- 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.

Para terminar

- Rellenamos las empanadas y presionamos bien todos los bordes para sellarla.
- Las freñmos en aceite bien caliente hasta que estén doradas.
- Si deseamos podemos servir las con una salsa criolla, *limén* y pesto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/empanadas-de-humita>