

Empanadas de Langosta



Ingredientes

Masa

Agua de coco: 1/4 Taza

Agua: 1/4 Taza

Leche de coco: 1/4 Taza

Harina de trigo: 1 y 1/2 Tazas

Relleno

Cebolla: 1 Unidad

Yemas: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Langosta: 1 Unidad

Pimiento rojo: 1/2 Unidad

Grasa de coco: 2 cdas

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En un bol colocar *harina*, en el centro hacer un hueco y agregar agua de coco, leche de coco y comenzar a amasar con las manos
- Agregar agua y continuar amasando hasta formar un bollo
- Dejar reposar tapado 10 minutos.
- Transcurrido el tiempo armar bolitas con la masa y aplastarlas con una prensa de tortillas previamente angrasada y con papel separado hasta formar discos de empanadas.

Relleno

- En una sartén con aceite de coco sofreír *cebolla*, *pimiento* y *ajo* (todo picado).
- Agregar la carne de langosta previamente blanqueada, mezclar y dejar terminar de cocinar por unos minutos.

Armado

- Pintar los bordes de las tapas de empanadas con *huevo*, colocar en el centro el relleno, doblar y cerrar con tenedor.
- Repetir la operación para cada empanada.
- Freír en aceite caliente hasta *dorar* la masa.

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