Empanadas de Piña con Nopal



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Relleno

Limon: 1/2 Unidad
Azucar: 1/4 Taza
Anana: 2 Tazas
Nopal: 2 Piezas

Tapas

Harina: 3 Tazas
Mantequilla vegetal: 1 Taza
Agua helada: 1 Taza
Azucar: 1/2 Taza
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Mermelada

- Lavar bien las pencas de **nopal** con agua y jabón
- Picar los nopales y poner a cocer con los trozos de *piña*, el azúcar y el *jugo* de *limón* en una olla honda pequeña sin dejar de revolver con una cuchara de madera durante aproximadamente 30 minutos hasta que se pueda ver el fondo de la olla al pasar la cuchara
- Retirar del fuego y dejar enfriar.

Empanadas

- Cernir *harina* junto con la media taza de azúcar y la sal
- Incorporar la *mantequilla* a la *harina* mezclando con un tenedor hasta que no se vean grumos
- Agregar el agua helada y continuar mezclando con las manos hasta formar una masa

- Sacar del bol y amasar a mano extendiéndola sobre una mesa enharinada hasta obtener una masa suave y uniforme.
- Dividir la masa en bolitas medianas, extender con un rodillo al tamaño deseado
- Poner al centro la mermelada de *piña* y *nopal*, doblar y sellar los bordes en forma de empanada
- Picar la cubierta superior dos o tres veces con el tenedor para permitir que escape el vapor
- Untar en la parte superior de la empanada con yema de *huevo* y hornear en el horno precalentado a 350° F (175 °C) durante 18 a 22 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/empanadas-de-pina-con-nopal