Empanadas de Pipián



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Aguapanela: 1/4 Taza
Masa de añejo: 600 grs
Sal: c/n
Agua Caliente: 500 cc
Puré de yuca o mandioca: 1 Taza

Relleno

Ají rojo picante: 1/4 Unidad
Cilantro: c/n
Puré de papas: 1 Taza
Maní pelado: 100 grs
Hogao: 2 cdas
Agua Caliente: 125 cc
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Masa

- Calentar en una olla agua, agua *panela* y añadir masa de añejo desmenuzada
- *Condimentar* con sal, mezclar hasta hidratar la masa y obtener una textura de puré espeso.
- Agregar puré de *yuca* (mandioca o tapioca) y mezclar hasta integrar
- Reservar.

Relleno

- Licuar *maní* pelado, agua caliente y en un bol mezclar con el puré de papas, *hogao*, *comino* y sal.

- Picar *ají* rojo picante y añadirlo al relleno.

Armado

- Aceitar delicadamente la mesada y extender una bolsa o film a lo largo.
- Armar bolitas y colocarlas sobre el plástico alineadas pero separadas entre ellas.
- Doblar el plástico sobre las porciones de masa y aplastar hasta obtener círculos de masa.
- Colocar un poco de relleno en cada círculo de masa y con ayuda del plástico cerrar y dar forma a las empanadas.
- Cortar los excedentes de masa obteniendo la forma clásica y freírlas en aceite caliente
- Servir con el *ají* de *huevo* y el chuyaco de guanábana.

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