

Empanadas de pollo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el relleno:

Tomate perita: 1 Unidad

Pimiento rojo: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Ricotta: 100 g

Pimienta:

Aceite De Oliva:

Cebolla: 1 Unidad

Pimentón dulce: 1 cdita.

Nueces: 20 g

Pechuga de pollo cocida desmigada: 1 Unidad

Sal:

Para la masa de las empanadas:

Manteca: 200 g

Agua tibia:

Harina: 1 k

Sal:

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 *mantequilla* 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

cortamos en brunoise el ajo, la cebolla y el pimiento rojo y los salteamos en una sartén

- N con aceite de oliva y una pizca de sal
- Luego, incorporamos el *pimentén* y removemos.
- Añadimos a la sartén el *tomate* pelado sin semillas y cortado en *concassé* y cocinamos durante unos minutos més.
- A continuacién, añadimos la pechuga deshilachada y las nueces tostadas y removemos.
- Salpimentamos y retiramos del fuego para que se enfré.
- Una vez que el **pollo** esté fréo, agregamos la ricotta, mezclamos y reservamos.
- 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.
- Rellenamos las empanadas sellamos los bordes con las manos.
- Las freímos en aceite bien caliente hasta que estén doradas y las escurrimos sobre papel de cocina.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/empanadas-de-pollo-2>