

Empanadas de Quinoa

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Masa

Agua: 400 c.c.

Harina 000: 1 kg

Grasa: 200 c.c.

Sal: 10 Gramos

Relleno

Pimienta: c/n A gusto

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Queso Crema: 2 cdas

Quínoa cocida: 3 Tazas

Tomates en cubos sin semillas: 1 Taza

Sal: c/n A gusto

Mozzarella rallada: 1/2 Taza

Queso de cabra rallado: 1/2 Taza

Albahaca: c/n A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Realizar una corona con la *harina*, sal y en centro agregar la grasa fundida.
- Amasar con las manos y de a poco ir agregando agua hasta formar un bollo liso.
- Reservar en frío.

Relleno

- En un bowl mezclar **quinoa**, tomates en cubos sin semillas, muzarella rallada, queso de cabra, queso *crema* y *albahaca* picada.
- *Condimentar* con sal, pimienta y aceite de oliva.

Armado

- Estirar la masa con palote hasta $\frac{1}{2}$ cm de espesor.
- Cortar los discos con cortante circular de la medida elegida y rellenar el centro.
- Cerrar los bordes y presionar con un tenedor para realizar el repulgue.
- Acomodar en la placa espolvoreada con *harina* y cocinar en horno de barro a temperatura muy alta por 4 minutos.

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