Empanadas de Santa Rita



Tiempo de preparación: 135 Min

Ingredientes

Chimichurri mexicano

Perejil fresco picado: 1 Taza
Ajo: 4 Dientes
Pimentón: 1/2 Cucharadita
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Chile seco rojo en hojuelas: Cantidad necesaria
Orégano en polvo: 1 Pizca
Sal: Cantidad necesaria
Epazote picado: 1 Rama

Para el relleno

Cebolla picada: 1 Taza
Papas cocidas en cubo: 2 Unidades
Carne molida de Res: 250 Gramos
Vino Blanco: 50 Mililitros
Clavo de olor en polvo: 1/4 De Cucharada
Sal y Pimienta: Cantidad necesaria
Chícharos cocidos: 1 Taza
Piñonate: 1/2 Taza
Carne molida de cerdo: 250 Gramos
Pasas remojadas y picadas: 120 Gramos
Canela En Polvo: 1/4 De Cucharada

Para la masa

Harina: 800 Gramos
Manteca: 3 Cucharada
Tequesquite: 1/4 Cucharada
Azucar: 2 Cuchradas
Agua: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Freír la *cebolla*, una vez transparente agregar los chícharos y papas, cocidas, cortadas en cubitos previamente.

- Añadir los piñones, las carnes molidas y mover.
- Ya cocida la carne adiciona la mitad del vino blanco y en la otra mitad remoja las pasas unos segundos antes de añadirlas a la cazuela.
- Revolver, *sazonar* con sal, pimienta, clavo y canela en polvo, apagar el fuego y reservar

Para la masa

- Mezclar en un tazón los ingredientes para la masa y amasar con la ayuda de una batidora, bolear la masa para dejar reposar por al menos 24 horas.
- Aplanar la masa con rodillo a un grosor de 3 milímetros aproximadamente y cortar los discos a rellenar.
- Colocar una cucharada del relleno de picadillo en el centro de un disco y cubrir con otro disco, sellar los bordes suavemente con tenedor
- Colocar las empanadas en una charola y barnizar con brillo de *huevo*.
- Hornear sobre una charola con papel a 180 ºC de 20 a 25 minutos.

Para el Chimichurri mexicano

- Mezclar en un tazón *perejil*, *chile* seco, *ajo*, *orégano* y *pimentón*, *sazonar* con sal, *jugo* de *limón* y aceite de oliva
- Retirar de la rama las hojas de *epazote* y picarlas, Añadirlas y mezclar

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