

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 °C 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, Añadir las y mezclar.

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