

# Empanadas de Vigilia

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

### Hojaldre rápido

**Agua:** 460 cc

**Margarina:** 750 grs

**Harina:** 1 Kilo

**Sal:** 20 grs

### Relleno

**Ajíes rehogados:** 60 grs

**Espinaca blanqueada:** 300 grs

**Cebolla rehogada:** 120 grs

**Salsa Blanca:** 200 grs

### Relleno II

**Ajíes rehogados:** 60 grs

**Granos de choclo cocidos:** 240 grs

**Cebolla rehogada:** 120 grs

**Salsa Blanca:** 200 grs

## Preparación de la Receta

### Masa

- Unir en un bol *harina*, sal y agua.
- Adicionar la *margarina* cortada en trozos pequeños. Integrar sin amasar demasiado.
- Colocar la masa sobre un film, estirar en forma rectangular y enfriar en la heladera por 20 minutos.
- Dar 2 vueltas dobles ( doblar la masa  $\frac{3}{4}$  hacia el centro, del otro lado el  $\frac{1}{4}$  restante y por último doblar por la mitad, girar  $90^\circ$  ) con un reposo de 20 minutos en la heladera después de cada vuelta.
- Estirar el *hojaldre* de 3 mm de espesor.

- Cortar círculos con un cortante nº 14.

## **Relleno de humita**

- Mezclar todos los ingredientes.
- *Condimentar* y luego utilizar.

## **Relleno de verdura**

- Mezclar todos los ingredientes.
- *Condimentar* y luego utilizar.

## **Armado**

- Rellenar las tapas de *hojaldre* rápido reservadas, pintar con agua los bordes, pegar y cerrar.
- Estibar en la placa y por último pintar con doradura.
- Cocinar en horno a 200 °C por 15 minutos.

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