

# Empanadas fritas de pollo y de berenjenas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Tapas para empanadas:** 1 Paquete

**Grasa de pella:** Cantidad necesaria

### Empanadas de berenjenas

**Berenjenas:** 2 Unidades

**Panceta ahumada en fetas:** 100 g

**Pimienta negra molida:** Una pizca

**Queso Parmesano Rallado:** 100 g

**Mozzarella:** 100 g

**Puerro:** 1 Unidad

**Aceite de oliva virgen:** 2 cdas.

**Queso provolone rallado:** 100 g

**Aceite aromatizado con peperoncino:** 1 cda.

### Empanadas de pollo

**Cebolla:** 1 Unidad

**Ají molido picante:** 1 Una pizca

**Tomates Perita:** 2 Unidades

**Comino:** Una pizca

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Pimentón:** Una pizca

**Pimienta negra molida:** Una pizca

**Eneldo:** 1 cda.

**Pollo/Patamuslo:** 2 Unidades

### Salsa picante

**Pimentón:** 1 Una pizca

**Cebolla de verdeo (la parte verde):** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite aromatizado con peperoncino:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

## Empanadas de pollo

- Deshuese las patamuslo de **pollo** y retire la piel.
- Corte la carne en tiras y luego en cubos medianos.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Corte el *tomate* en cuartos, retire la pulpa y las semillas y corte en cubos.
- Pique el *eneldo*.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva saltee los cubos de *pollo* junto con *cebolla* picada
- Retire del fuego y coloque en un bowl.
- Añada el *tomate* cortado en cubos, la pimienta, el *eneldo* picado, el *ají* molido, *comino* y *pimentón*.
- Mezcle bien la preparación y deje enfriar.

## Empanadas de berenjenas

- Corte las berenjenas en bastones y luego en cubos pequeños.
- Corte el blanco de *puerro* a la mitad luego y pique.
- Corte la *panceta* en tiras finas y luego pique.
- Corte la *mozzarella* en cubos.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva saltee lo cubos de *berenjena* junto con el *puerro* picado.
- Retire del fuego y coloque en un bowl.
- Añada la *panceta* picada, el queso provolone y parmesano rallados, los cubos de *mozzarella*, el aceite aromatizado con *peperoncino* y la pimienta.
- Mezcle bien la preparación y deje enfriar.

## Armado

- Sobre una tabla, separe las tapas de empanadas y rellene la mitad con una cucharada de la preparación de *pollo* y la otra mitad con la preparación de berenjenas.
- Junte los bordes previamente humedecidos con agua y cierre haciendo un repulgue.
- En una sartén con abundante grasa de pella caliente, a 180° aproximadamente, fría las empanadas.
- Retire y deje escurrir sobre papel absorbente.

## Salsa Picante

- Pique la *cebolla* de verdeo y coloque en un bowl.
- Vierta el aceite aromatizado con *peperoncino*, el aceite de oliva, la sal, la pimienta y el *pimentón*, mezcle bien y sirva en un bowl.

## Presentación

- Sirva las empanadas en una fuente y acompañe con la salsa picante.

