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.

Consulta la receta original en