

Empanadas mexicanas de rajas poblanas

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Dip de limón eureka

Limón eureka: 1 Unidad

Crema : 1 Taza

Cebollin: Cantidad necesaria

Cacahuete tostado: 1/2 Taza

Para Barnizar

Yemas: 2 Unidades

Para el relleno

Cebolla fileteada: 2 Unidad

Ajo: 2 Unidades

Rajas de chile poblano asadas: 3 Unidades

Queso Panela: 100 Gramos

Elote en granos: 1 Taza

Pollo deshebrado: 2 Tazas

Sal y Pimienta: Cantidad necesaria

Para la pasta

Mantequilla sin sal: 170 Gramos

Huevo: 1 Unidad

Sal: 1/2 Cucharada

Harina de trigo: 3 Tazas

Agua o Leche: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Paso a paso

- Agregar en un tazón de batidora la *mantequilla*, leche, *huevo* y harina mezclar manualmente un poco y colocar en la batidora para que termine de integrar los ingredientes.
- Formar una bola con la masa y dejar reposar en refrigeración durante 24 horas

Para el relleno

- Sofreír en una sartén con un poco de aceite las cebollas, los dientes de *ajo* y los granos de *elote* ; una vez acitronada la *cebolla* añadir el *pollo* deshebrado y mezclar.
- Agregar los chiles poblanos, previamente asados limpiados y cortados en rajas ;
- *Sazonar* con sal y pimienta al gusto, finalmente incorporar el queso *panela* previamente cortado en cubos, cocinar por 5 minutos y reservar.
- En una mesa enharinada, formar esferas con la masa reposada y con un rodillo obtener una capa fina, cortar círculos para las empanadas.
- Colocar en cada disco el relleno, doblar a la mitad y sellar los bordes suavemente con tenedor
- Precalentar el horno a 180° C
- Pintar las empanadas con la mezcla de *huevo* batido
- Hornear las empanadas de 20 A 25 minutos o hasta que queden doraditas
- Servir las empanadas con dip de *limón eureka*

Para el dip Eureka

- *Tatamar* a fuego directo un *limón eureka*
- En un tazón colocar *crema*, cacahuates y el *jugo* del *limón* tatemado, añadir *cebollín* finamente picado
- *Sazonar* con sal y pimienta, revolver hasta integrar

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