Empanadas Rellenas de Ciruelas



Ingredientes

Masa

Agua: c/n
Canela En Polvo: 1 cdita
Harina de trigo: 450 grs
Levadura fresca: 25 grs
Panela en polvo: 250 grs

Relleno

Cebolla larga o verdeo: 4 Unidades
Yemas: 2 Unidades
Tomate: 1/2 Unidad
Panela rallada: 3 cdas
Puré de ciruelas: 300 grs

Preparación de la Receta

Masa

- En un bol mezclar *levadura* fresca, 1 cucharadita de *panela* rallada y disolver en agua tibia, reservar.
- Mezclar en un bol *harina*, *panela* rallada, agua, canela en polvo, amasar unos minutos
- Agregar la *levadura* y amasar hasta integrar.
- Dejar levar el bollo por 45 minutos.

Relleno

- *Saltear* en una sartén con aceite *cebolla* larga y *tomate* picado, cocinar hasta ablandar.
- Agregar puré de *ciruela* verde, *panela* rallada y revolver hasta integrar todo
- Reservar.

Armado

- Estirar la masa levada, cortar las tapas de empanada con cortante circular y pincelar los bordes con yema de *huevo*.
- Colocar en el centro un poco de relleno, doblar en medialunas y apretar con tenedor.
- Cocinar en horno a 180 °C por 20 minutos.
- Servir acompañadas de un refresco de ciruelas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/empanadas-por-federico-trujillo