

Empanadas Salteñas Potosinas

Tiempo de preparación: 70 Min



Ingredientes

Masa

Agua: c/n

Yemas de huevo: 2 Unidades

Harina de trigo: 600 Gramos

Azúcar: 75 Gramos

Grasa de cerdo o Aceite neutro: 100 Gramos

Sal: c/n

Relleno

Aceitunas verdes: 100 Gramos

Caldo De Pollo: c/n

Huevo: 4 Unidades

Pollo: 600 Gramos

Aceite Neutro: c/n

Cebolla: 1 unidad

Pimentón: c/n

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Colocar en un bowl la *harina* junto con grasa derretida o aceite, las yemas de *huevo*, la sal y el azúcar, mezclar y agregar el agua hasta.
- Lograr una consistencia homogénea.
- Reservar a temperatura ambiente 30 a 40 minutos.
- Cocinar el *pollo* en agua con sal y hierbas durante 20 minutos, desmenuzar y reservar.
- Cocinar en una olla o sartén con un chorrito de aceite la *cebolla*, junto con el *pollo*, las *especias*, salpimentar y agregar de 2 a 3 cucharones de caldo de *pollo* y por ultimo las aceitunas picadas y el *huevo* duro rallado.
- Hacer bolitas, con la masa ya descansada, de 5 a 10 gramos y con un palote estirar hasta lograr un disco de empanada, rellenar y cocinar en horno de barro.