

# Empanadas y tortilla

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Berenjenas en escabeche

**Berenjenas:** 3 Unidades  
**Pimienta en grano:** 1 cda.  
**Sal gruesa:** 50 grs.  
**Ajo machacado:** 2 Dientes

**Laurel:** 2 Hojas  
**Semillas De Mostaza:** 1 cda.  
**Azucar:** 2 cdas.  
**Vinagre de sidra:** 1/2 L

### Empanadas de pollo

**Morrón:** 1 Unidad  
**Vino Blanco:** 50 cc  
**Aceite Neutro:** 2 L  
**Tomates:** 4 Unidades  
**Albahaca:** 2 cdas.  
**Tomillo:** 1 Rama

**Cebolla:** 1 Unidad  
**Pimentón:** 1 cda.  
**Ajo:** 2 Dientes  
**Romero:** 1 Rama  
**Ají molido:** 1 cda.

### Empanadas de queso

**Sal:** A gusto  
**Huevos:** 2 Unidades  
**Queso de Cabra:** 100 g  
**Ají molido:** 1 cda.  
**Puerros:** 2 Unidades

**Azucar:** 2 cdas.  
**Pimienta:** A gusto  
**Mozzarella:** 100 g

### Pencas

**Sal:** A gusto  
**Salsa blanca espesa:** 200 g

**Queso Parmesano:** 100 grs.

**Pimienta:** A gusto

**Tallos de acelga:** 200 grs.

## **Tortilla de acelga**

**Morrón:** 1 Unidad

**Huevos:** 4 Unidades

**Acelga:** 1 Paquete

**Cebolla:** 1 Unidad

**Ajo:** 2 Dientes

**Ají molido:** 1 cda.

## **Preparación de la Receta**

### **Para las empanadas de pollo :**

- *Saltear* en una sartén con aceite de oliva la *cebolla* cortada en pluma, los dientes de *ajo* en rodajas y el *morrón* en juliana.
- Salpimentar e incorporar los tomates cortados en concase.
- *Condimentar* con *ají molido*, el *tomillo*, y el *romero*
- Desglazar con el vino.
- Añadir el *pimentón* y la *albahaca* en chiffonade
- Dejar enfriar
- Armar las empanadas
- Freír en abundante aceite.

### **Para las empanadas de queso :**

- *Saltear* en una sartén con aceite de oliva los puerros cortados en rodajas.
- Mezclar en un bowl los quesos rallados con los puerros.
- Agregar 2 huevos.
- *Condimentar* con sal, pimienta y *ají molido*
- Armar las empanadas, espolvorearlas con el azúcar.
- Cocinar a 180° en horno por 15 minutos.

### **Para la tortilla de acelga :**

- *Blanquear* las acelgas en agua hirviendo, escurrirles el exceso de agua, picar y dorarlas en una sartén con aceite de oliva y *ajo picado*.
- Incorporar cebollas y morrones en juliana previamente rehogados.
- *Condimentar* con *ají molido*
- Mezclar los huevos en un bowl, e incorporar las acelgas.
- Cocinar en una sartén de ambos lados.

### **Para las berenjenas en escabeche :**

- *Pelar* y cortar las berenjenas en 1/4, dejarlas en una fuente con sal gruesa para retirarle lo amargo. Enjuagar.
- Colocar en una olla el resto de los ingredientes. Llevar a hervor
- Cocinar las berenjenas por 5 minutos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/empanadas-y-tortilla>