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 *morron* 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 180º 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