

Masa de Empanada Criolla

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Amasijo

Agua: 500 c.c.

Jugo de Limón: 10 c.c.

Harina: 1 Kilo

Sal: 15 Gramos

Armado

Relleno de carne para empanadas: c/n

Salsa picante para empanadas: c/n

Empaste

Harina: 50 Gramos

Margarina: 250 Gramos

Preparación de la Receta

- Hacer un volcán con *harina*, sal y en el centro agregar agua y *jugo de limón*.
- Mezclar hasta que comience a tomarse la masa y seguir amasando con las manos hasta formar un bollo.
- Dejar descansar 30 minutos.

Empaste

- Trabajar *harina* con *margarina* a temperatura ambiente.
- Unir con las manos, sin que la *margarina* se ablande y sobre un film formar un rectángulo de 30 x 15.

Armado

- Estirar el amasijo en rectángulo de 30 x 40 y colocar el empaste.
- Dar 4 vueltas simples (masa empastada estirada en rectángulo y llevando un borde al medio y cubrir con la otra mitad) con 15 minutos de reposo entre cada vuelta.
- Estirar a 2cm de espesor y con cortante *redondo* cortar del tamaño deseado.
- Armar las empanadas con el relleno elegido y cerrarlas con el repulgue tradicional.
- Llevarlas a placa para horno y cocinar a 220° C por 10 minutos o freír en aceite caliente hasta *dorar*.
- Servir con salsa picante para empanadas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/masa-de-empanada-criolla>