

# Salteñas Bolivianas

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Masa

**Agua:** 175 Mililitros

**Harina común:** 600 g

**Polvo de achiote:** 2 Cucharada

**Azúcar granulada:** 50 g

**Aceitunas:** 12 Unidad

**Manteca vegetal:** 150 g

**Sal fina:** 1 Cucharada

**Yemas:** 2 unidad

### Relleno

**Aceite Vegetal:** 15 miliitros

**Caldo De Carne o Pollo:** 625 miliitros

**Comino molido:** 1 Cucharada

**Guisantes Congelados:** 1/2 Taza

**Morrón:** 1/2 unidad

**Papa:** 1 unidad

**Sal:** c/n

**Ají Amarillo:** 1 Cucharada

**Cebolla:** 1 unidad

**Gelatina en polvo:** 2 Cucharada

**Ajo:** 2 Diente

**Orégano seco:** 1 Cucharadita

**Pimienta:** c/n

**Carne:** 450 g

## Preparación de la Receta

- Calentar para el guiso el aceite en una sartén grande a fuego medio y añadir la *cebolla* y el *pimiento*.
- *Saltear* de 3 a 5 minutos, hasta que la *cebolla* se ablande.
- Añadir el *ajo* y remover durante un minuto.
- Incorporar la carne de *res* (o de pollo), el *ají* amarillo, el *comino* y el *orégano* y, a continuación, añade la *papa* y 1 taza de caldo.
- *Sazonar* ligeramente y cocinar a fuego lento el guiso, sin tapar, durante unos 15 minutos, hasta que las papas estén tiernas, añadiendo  $\frac{1}{2}$  taza más de caldo si es necesario.

- Incorporar los guisantes y las pasas (si se utilizan).
- Ablandar la *gelatina* en 2 cucharadas de agua fría durante 2 minutos.
- Añadir la 1 taza de caldo restante al guiso e incorporar la *gelatina*.
- Retirar el guiso del fuego, dejarlo enfriar a temperatura ambiente y enfriarlo completamente antes de utilizarlo.

## Masa

- Mezclar la *harina*, el azúcar, el polvo de urucum y la sal en un bol grande.
- Verter la *manteca* derretida, remover un poco y luego añadir el agua y las yemas de *huevo*.
- Seguir removiendo hasta que le resulte muy difícil hacerlo, entonces volcar la masa en una superficie de trabajo y amasar hasta que la masa se sienta elástica, esto tomará unos 3 minutos.
- Cubrir la masa y dejarla reposar entre 30 minutos y una hora.
- Precalentar el horno a 375F (190C) y forrar una bandeja de horno con papel pergamino, o engrasar ligeramente.
- Dividir la masa en 12 trozos.
- Enrollar cada trozo de masa en un círculo de unos 15 cm (no es necesario enharinar demasiado la superficie de amasado).
- Poner unas 2 cucharadas (30 ml) de relleno en el centro de cada uno y presionar una *aceituna* verde en el relleno.
- Juntar la masa para formar un semicírculo y pellizcar los bordes para sellarlos.
- Hacer un borde acanalado en la masa comenzando en un extremo de la costura y haciendo pequeños pliegues que se superpongan a medida que trabaja hacia el otro extremo de la costura.
- Colocar cada masa en la bandeja de horno de manera que la costura quede centrada en la parte superior de la masa.
- Pincelar cada salteña con la clara de *huevo* reservada y hornear durante unos 30 minutos hasta que el *hojaldre* se dore ligeramente.
- Dejar enfriar las salteñas unos 15 minutos antes de comerlas (cuidado con el *jugo* del relleno caldoso). También se pueden guardar, refrigerar y recalentar.
- Las salteñas se conservan hasta 3 días refrigeradas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/saltenas-bolivianas>