

Empanadas navideñas

Tiempo de preparación: 30 minutos
Rinde: 16 empanadas aproximadamente

Ingredientes

Para la masa

- 2 tazas de harina de maíz nixtamalizado MASECA® Blanca
- 1 1/2 tazas de agua
- 2 pizcas de bicarbonato de sodio

Para el relleno

- 500 gramos de carne molida de res
- 3 dientes de ajo
- 60 g de cebolla picada
- 230 g de tomate
- 115 g de durazno picado
- 130 g manzana gala
- 1/2 taza de nuez picada
- 40 g de uva pasa
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite para freír (opcional)

Modo de preparación

Relleno:

1. Dora la carne molida en un sartén a fuego alto, una vez dorada, agrega la cebolla y el ajo picado para acitronarlos junto con la carne.
2. Agrega el durazno, la manzana, el tomate, la uva pasa y sazona con sal y pimienta al gusto.
3. Guisa la mezcla por 10 minutos y agrega al final la nuez picada.
4. Reserva en un tazón hondo para que se enfríe antes de rellenar las empanadas.

Empanadas:

1. Para hacer la masa, coloca MASECA® Blanca en un recipiente hondo junto con el agua y el bicarbonato de sodio, amasa por 2 minutos hasta obtener una masa homogénea.
2. Toma pequeñas porciones de masa de 35 gramos aproximadamente y forma una bolita (testal) o divide la masa en 16 partes iguales.
3. Coloca el testal en una prensa y presiona hasta darle forma de tortilla. Recuerda usar en el prensado 2 láminas de plástico para poder manejar la masa adecuadamente.
4. Coloca una cucharada de relleno al centro de la tortilla y dobla por la mitad, con ayuda de una lámina de plástico presiona los bordes con tus dedos para sellar la empanada.
5. Cocina en un horno o freidora de aire a 180 C°. También puedes freírlas en aceite si así lo prefieres.

Tip: Sirve las empanadas calientes y disfrútalas acompañadas de tus salsas favoritas.