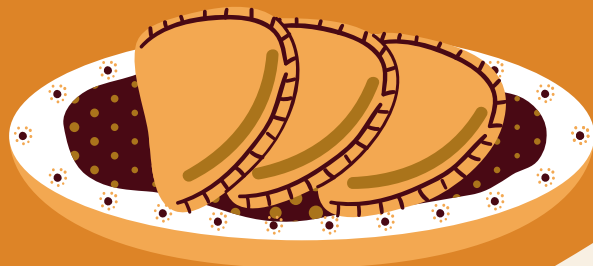


¡EMPANADAS DE HUMITA!



Empanadas con amor.
Receta de abuela.



INGREDIENTES:

MASA DE EMPANADAS:

(PARA UNAS APROXIMADAS 35 UNIDADES)

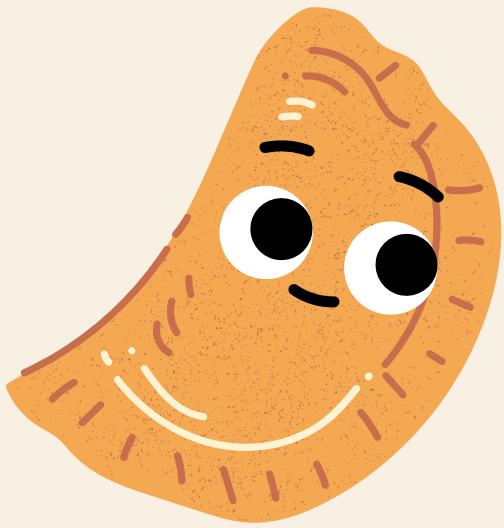
- HARINA DE TRIGO (1K)
- SAL (PIZCAS COLMADAS A GUSTO: 3 O 4)
- GRASA PELLA/ MANTECA DE CERDO (250 GRAMOS)
- AGUA (400 ML)

¡ACABADO CON PINCEL!

- 2 HUEVOS

RELLENO HUMITA:

- LATAS DE MAÍZ DULCE DE 285G (3 LATAS Y MEDIA)
- QUESO CREMOSO DE TERNERA (PUEDE REEMPLAZARSE CON MEZCLA DE CABRA Y TERNERA, O CON QUESO DE OVEJA) (200 GRAMOS)
- 1 MORRÓN/PIMIENTO ROJO GRANDE
- 1 CEBOLLA MORADA
- 1 CEBOLLA BLANCA
- 1 CEBOLLA DE VERDEO (CEBOLLÍN)
- ACEITE (OLIVA O GIRASOL; SÓLO UN CHORRITO PARA REALIZAR UN SOFRITO)
- SAL (PIZCA A GUSTO)
- MANTEQUILLA (50 GRAMOS)
- HARINA DE TRIGO (100 GRAMOS)
- LECHE DE VACA (75 O 100 ML)
- ESPECIES MOLIDAS: ORÉGANO, COMINO, PIMIENTA NEGRA, NUEZ MOSCADA (PIZCAS A GUSTO)



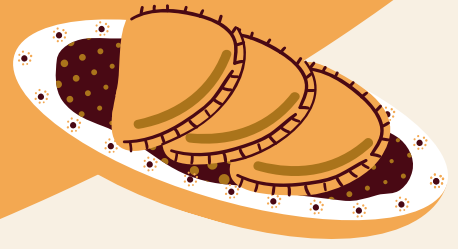
¡RECETA EN PASOS!

1) Elaborar la masa para empanadas.

- a) Realizar con la harina de trigo una "corona" en la mesada, quedando con un agujero en medio, pero bordeando absolutamente ese centro con harina.
- b) Echar 4 pizcas colmadas de sal fina en la harina.
- c) Entibiar la manteca de cerdo o grasa hasta volverla líquida y realizar una mezcla de la misma con misma proporción de agua.
 - d) Echar la mezcla al centro de la corona evitando que se salga de la misma.
Con una mano, comenzar a echar paulatinamente la harina hacia la corona y mezclar con cuatro dedos de la mano.
 - e) Repetir este proceso, evitando verter el líquido fuera de la corona, hasta integrar todos los ingredientes y comenzar a dar forma a una masa sólida pero húmeda.
Para lograrlo, echar paulatinamente más cantidad de agua hasta completar la cantidad indicada del ingrediente.
 - f) Armar con la masa una esfera mientras se terminan de integrar los ingredientes.
La clave de la masa es que sea moldeable pero que tenga la humedad de la manteca de cerdo y del agua.
No es bueno obtener una masa seca, la misma no nos permitirá al final del proceso manipular la masa correctamente.



2) Dejar enfriar en congelador unas dos horas, hasta que la masa este bien fría.



3) Elaborar el relleno de humita.

- a) Colocar en un bowl todo el maíz dulce en grano. Con una batidora, machacar a medias para formar una crema de maíz. Lo ideal es que sea semi líquida, es decir, que tenga liquidez pero que conserve varios granos de maíz enteros para que al comerlos se sienta, además de la crema de maíz, la textura del grano.
- b) Realizar un sofrito con cebolla, cebollín o verdeo, pimiento rojo. Todos estos cortados en cuadraditos muy pequeños. Añadir orégano y sal al sofrito.
- c) Mezclar la crema de maíz y el sofrito. Añadir especias a gusto: comino, pimienta negra.
- d) Cortar cuadrados pequeños de queso cremoso y añadir a la mezcla.

4) Realizar una salsa blanca o bechamel.

Colocar 50 gramos aproximados de manteca a entibiar para que la misma se derrita. Agregar 100 gramos de harina de trigo, y 75 ml de leche de vaca. Mezclar los ingredientes, agregando sal y nuez moscada a gusto, hasta formar la salsa. Es clave que la misma tenga consistencia cremosa semi sólida. Para el caso, no es muy recomendable que tenga consistencia más líquida ya que es incómodo para realizar el horneado de las empanadas de forma posterior.

5) Mezclar la salsa blanca o bechamel con la crema de maíz, el sofrito y los trozos de queso.

6) Retirar la masa del congelador, y estirar el bollo hasta lograr una masa bien fina.

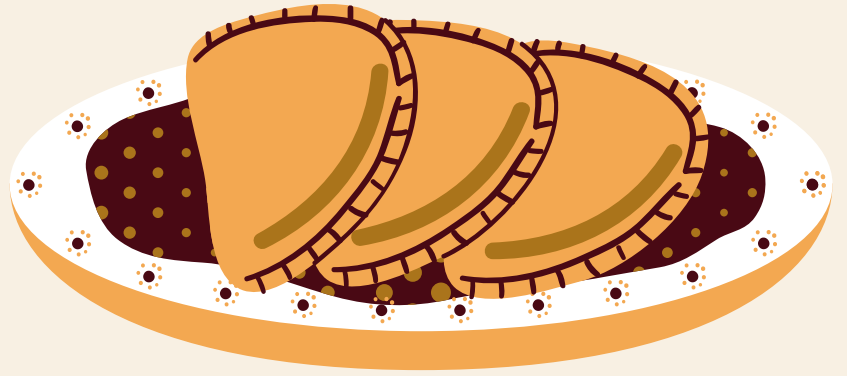
7) Marcar y moldear las esferas de masa (de aquí en mas: tapas de empanada)

Esto se realiza con un cortador redondo (también puede ser un molde redondo reutilizando objetos que tengamos en casa, como tazas grandes, copas de vino, entre otros), sirviéndonos de un cuchillo para separar cada esfera. Los recortes de masa pueden ser reutilizables, haciendo con ellos una mezcla nueva y estirando la masa.

8) Apilar las tapas de empanada, de ser posible contar para ello con papel de horno o similar separador.

9) Preparar bandejas con papel de horno y un poco de aceite (oliva o girasol) para evitar que se pegue la masa a las bandejas en el horneado.

10) Rellenar, repulgar y ordenar en bandeja.



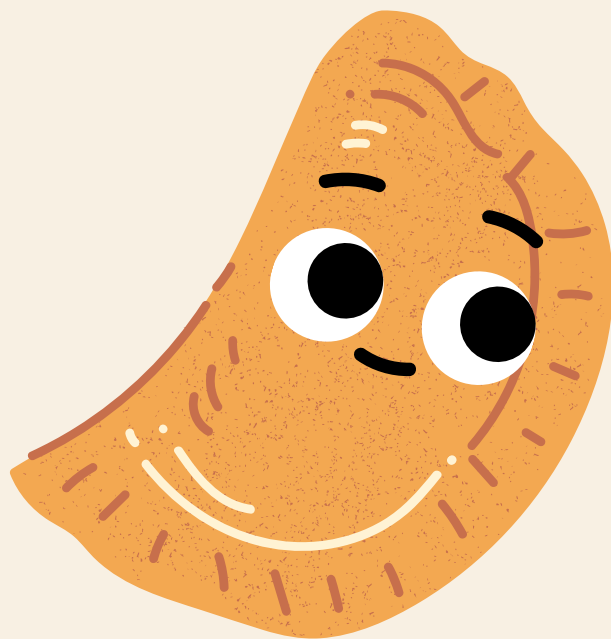
- a) De una en una, tomar las tapas y, con una cuchara grande, colocar relleno en el centro de las mismas.
- b) En el mismo acto, cerrarlas bien con los dedos, evitando que se escape el relleno.
Es importante colocar la cantidad de relleno justo acorde a la medida de la tapa que hemos realizado, de forma tal de lograr que no se abran en el horno.
- c) Realizar el repulgue. La forma del mismo es "a elección", ya que no existe un repulgue específico para las empanadas de humita.
No obstante, recomiendo para la receta la realización del repulgue mediante la técnica de "dedito-aprieto", pellizcando la masa con los dedos pulgar, índice y corazón, sellando la misma en forma de picos triangulares.
- d) Colocar ordenadamente las empanadas en bandeja.
Una vez que tenemos la bandeja completa, pinchar suavemente con un tenedor 3 veces cada frente de empanada, para incorporar la circulación de aire en el horneado.
- e) Realizar un acabado con una pincelada de silicona de huevo batido a cada empanada. Esto otorga brillo y sabor.

10) Hornear a fuego moderado durante 10 o 15 minutos.

¡Tener en cuenta lograr un dorado moderado de las empanadas sin que las mismas se quemen!

¡RECOMENDACIÓN!

**¡SERVIR LAS
EMPANADAS EN
BANDEJAS,
COMERLAS CÁLENTITAS,
ACOMPANADAS DE UN
BUEN VINO TINTO!**



MENÚ

ISLAS DE QUESOS

CAÑA DE LOMO IBÉRICO

JAMÓN IBÉRICO

SALMOREJO CON TÓ SUS AVÍOS

CAZUELITAS DE TARTAR DE ATÚN DEL ESTRECHO

CRUJIENTES DE VERDURAS

EMPANADAS ARGENTINAS
(ELABORADAS POR LOS NOVIOS)

BROCHETAS DE MAR Y HUERTA

CAZUELITAS DE ARROZ MELOSO CON FOIE Y BOLETUS

CARRILLERAS IBÉRICAS ESTOFADAS

POSTRES

NATILLAS CASERAS CON FILLOAS DE OLIVENZA

CHUPITOS DE SORBETES VARIADOS

BEBIDAS

CAVA EXTREM BRUT

VINO TINTO CHACONA PLATA

VINO BLANCO DULCE EVA

VINO BLANCO IL CARPINO ORVIETO

REFRESCOS, CERVEZAS, AGUA

CAFÉ E INFUSIONES

