

Receta de la clásica masa para empanada.

- PORCIONES: 12 personas

Ingredientes

Para la masa:

1 kilo de harina

1 cucharada de polvos

de hornear

100 g de manteca vegetal

150 g de margarina

1 ½ tazas (360 ml) de leche

1 cucharada de sal

3 huevos

½ taza (120 ml) de vino blanco

Preparación

1. Preparar la masa. Sobre una superficie lisa cernir la harina y los polvos de

hornear; hacer un hueco al centro y reservar.

2. En una olla colocar la manteca, margarina, leche, 1 ½ tazas de agua fría y sal;

cocinar a fuego medio hasta calentar y disolver las grasas.

Retirar del fuego y verter al centro de la harina reservada.

Mezclar con las manos hasta obtener una masa y agregar, los huevos de a uno, amasando hasta incorporar bien. Finalmente, agregar el vino y sobar la masa 4-5 minutos. Tapar con un paño y reservar.

Sobre una superficie lisa enharinada colocar la masa y uslerear hasta dejarla de 3 mm de grosor. Luego, cortar círculos de 15 cm de diámetro.

Relleno Tomate – queso - Albahaca

Cortar los tomates limpios sin semillas en pequeños cubos, y colocarlos en un bowl. Agregar la albahaca fresca picada, y salpimentar a gusto. Por último, añadir los cubos de mozzarella y rociar con un chorrito de aceite de oliva. Dejar marinar por 40 minutos.

Colocar la masa en el molde, rellene, cierre y presiones firmemente.