

Empanadas de pino



★★★★★ 4/5

16 votos

Añadir a Favoritos

PARA: 20 UNIDADES / PREPARACION: 150 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA



•Para el pino:

- 1 kg. de posta rosada picada
- 2 kg. de cebolla picada en cubos chicos
- 2 cdas. de ají de color molido
- 1/2 cda. de comino
- Sal y pimienta
- Aceite

•Para el relleno:

- 20 aceitunas negras 40 pasas
- 5 huevos duros

•Para la masa:

- 1 taza de leche
- 1 taza de agua tibia
- 1 cda. de sal
- 1 kg. de harina para panadería Selecta
- 4 yemas
- 90 gr. de manteca derretida 90 gr. de mantequilla derretida



Calorias



Carbohidrato



Proteína



Grasas

Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)

Harina Para Panadería Con Levadura



PREPARACIÓN

01.

PARA EL PINO

Condimenta con sal y pimienta la carne picada.

02.

En una olla grande, calienta el aceite y agrega la carne en tandas, para que se vaya dorando, dejando en un bol aparte la que ya esté sellada

03.

En otra olla, haz un sofrito con la cebolla, sal, pimienta, comino, ají de color y cocina hasta que esté muy suave.

04.

Agrega la carne a la cebolla y termina la cocción. Rectifica sazón y deja enfriar antes de refrigerar. Para la masa:

05.

PARA LA MASA

En un bol, junta la leche con el agua y la sal. Revuelve hasta disolver la sal.

06.

En otro bol, pon la harina. Agrega las yemas e incorpóralas con una cuchara de palo o la punta de tus dedos, hasta formar grumos. Añade la manteca, mantequilla y continúa amasando.

07.

De a poco, agrega la leche hasta obtener una masa suave y elástica. Se demora alrededor de 10

08.

Precalienta el horno a 180°C.

09.

Separa la masa en 20 porciones y mantenlas cubiertas con un paño para que no se sequen.

10.

Cierra pintando el borde con un batido de leche y huevo, presiona firmemente y haz los

11.

Hornea por 30 a 35 minutos o hasta que estén doradas.

12.

NOTA

Si preparas el pino con un día de anticipación, quedará mucho más rico

masa suave y elástica. Se demora alrededor de 10 minutos en llegar a esa consistencia. En caso de que esté seca, agrega más agua o leche.

cubiertas con un paño para que no se sequen. Trabaja cada porción individualmente, uslereando hasta conseguir una masa fina. Corta en círculo, con la ayuda de un plato como molde, y rellena con 2 cdas. de pino, un cuarto de huevo duro, aceituna y pasas.

huevo, presiona firmemente y haz los dobleces tradicionales. Píncela la superficie con lo que haya quedado de batido antes de llevar al horno.

doradas.

Si preparas el pino con un día de anticipación, quedará mucho más rico ya que está muy jugoso.