

EMPANADAS DE HORNO CON JUREL UNICO



PORCIONES
6 unidades

DIFICULTAD
Media

PREPARACIÓN

TIEMPO ESTIMADO
2 horas

INGREDIENTES

Para la masa:

- 2 ½ tazas de harina
- ½ cucharadita de sal
- 4 cucharadas de manteca
- 1 taza de agua
- 2 cucharadas de vino blanco
- 1 huevo batido con leche (dora)

Para el pino:

- 1 lata de Jurel UNICO en salsa de tomates picante
- 1 cebolla picada
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharada de orégano
- 1 caldo de verduras o carne, diluido en 1 taza de agua caliente

Para el pino:

1. Vaciar el jurel con su salsa en un bol, desmenuzar y reservar.
2. Dorar la cebolla en un sartén con un poco de aceite. Agregar la pimienta, paprika y orégano. Incorporar el jurel desmenuzado con su salsa. Agregar de a poco el caldo de verduras o carne, revolviendo. Cuando la mezcla vuelva a hervir, agregar una cucharada de harina diluida en agua fría. Revolver 2 a 3 minutos para mejorar la consistencia.
3. Retirar del fuego. Dejar enfriar (idealmente de un día para otro).

Para la masa y el armado:

4. Mezclar la harina, sal, manteca, agua y vino. Amasar hasta incorporar bien los ingredientes y obtener una masa suave y elástica. Cubrir con un paño y dejar reposar 15 minutos en el refrigerador.
5. Sobre una superficie enharinada, estirar la masa con un uslero hasta que tenga un grosor de 3 mm. Cortar con un molde circular o para empanadas de unos 15 a 20 cm.
6. Rellenar cada empanada con una o dos cucharadas de pino. Opcionalmente agregar un cuarto de huevo duro y una aceituna. Humedecer los bordes de la masa con un poco de agua, doblar y cerrar las empanadas. Pintar con mezcladora (huevo batido y leche).
7. Hornear por 20 a 25 minutos a 180 °C.

