

EMPANADAS DE CALABAZA

Ingredientes dulce de calabaza:

- 1 ½ kg de Calabaza de Castilla
- 250 a 300 gms de piloncillo
- 2 Cucharadas de Canela molida
- 2 cucharitas de anis molido
- ¼ de cucharita de sal

Ingredientes masa:

- 3 tazas de harina
- 2 cucharitas de levadura
- ½ cucharita de polvo de hornear
- ½ cucharita de sal
- 2 Cucharas de canela molida
- 2 cucharitas de anis molido
- ¼ cucharita de clavo molido
- ¾ de taza de azúcar
- ¾ de taza de manteca de cerdo
- ½ taza de agua tibia

Preparación:

1. La Calabaza con cáscara se corta en trozos y se pone en una olla donde quepa tapada. Se agrega un poco de agua a la olla para que quede un centímetro de agua en la base. Se tapa y se pone a hervir el agua para que la calabaza se cueza con el vapor. Se baja la lumbre y se deja cocinándose al vapor hasta que la calabaza esté muy tierna.
2. Con una cuchara se retira la pulpa de calabaza y se desecha la cáscara.
3. La pulpa de calabaza se pone en un sartén y se le agregan los demás ingredientes. Se cocina la calabaza hasta que se derrita el piloncillo y se le termine el exceso de líquido. Debe quedar un relleno seco para que no moje la masa. Se deja enfriar antes de usarse.

4. Para hacer la masa se juntan en un tazón los ingredientes secos y se revuelven. Se añade manteca de puerco y se mezcla con la mano a que queden incorporados todos los ingredientes y se vea una mezcla arenosa. Se agrega agua y se junta la masa en una bola. Se deja reposar la masa 1 hora.
5. Se divide la masa en 16 partes. Se aplana cada bolita en una tortillera y se rellena con el dulce de calabaza ya frío. Se cierra la empanada con repulgo o con tenedor.
6. Se hornean a 350°F ó 175°C durante 30 a 40 minutos hasta que se vean doradas de arriba y abajo las empanadas. Se dejan enfriar.

Notas:

Si te sobra dulce de calabaza puedes hacer otra receta de masa para hacer mas empanadas o comer el dulce sólo como postre.

Si no tienes tortillera se pueden extender las empanadas con rodillo ó palote.

Salen 16 empanadas de 10 cms