COCINAR Y Gozar
CON VERÓNICA GARZA

Suscríbete a mi lista de correos para recibir mis recetas semanalmente:
www.cocinarygozar.com/registro

MINI EMPANADAS DE CHORIZO

Ingredientes para el relleno:

- 200 gms de Chorizo
- 1 Cucharada de aceite
- ½ Cebolla picada finamente (200 gms)
- 1 diente de ajo
- 1 Pimiento Morrón picado
- 400 gms de Tomate Rojo (jitomate) picado

Ingredientes para la masa:

- 250 gms de harina (2 tazas)
- ½ cucharita de polvo de hornear
- 1 cucharita de sal
- ¼ de litro de crema (1 taza, 250 ml)

Ingredientes para barnizar:

- 1 huevo
- 2 Cucharas de leche

Preparación:

1. Para hacer el relleno se pone el chorizo a dorar en el aceite, cuando se encuentra a medio dorar se le agrega la cebolla, el ajo y el pimiento hasta que todo se vea acitronado. Se agrega el tomate y se deja cocinar hasta que el tomate esté desbaratado y el líquido se haya evaporado. Probar de sal y sazonar. Es importante que el relleno quede seco para que no moje la masa. Se deja enfriar antes de usarse.

2. Para hacer la masa se revuelve la harina con el polvo de hornear y la sal. Se agrega toda la crema de golpe y se revuelve con tenedor hasta que quede todo integrado. Debe quedar una masa suave y húmeda que se pueda extender en tortillera.

3. Se hacen las bolitas de masa de 2 cms . Se extienden en la tortillera. Se rellenan, se doblan y se cierran con repulgo o presionando con el tenedor.

4. El huevo se bate junto con la leche y con esta mezcla se barnizan las empanadas.

5. Se meten a hornear a 350ºF o 175ºC durante 15 a 20 minutos aproximadamente hasta que se vean doradas las empanadas. El tiempo de horneado puede variar de acuerdo al tamaño.

6. Estas empanadas se pueden servir como botana y se pueden comer tanto calientes como a la temperatura ambiente.

7. Rinde 60 empanaditas de 5 cms de largo