

EMPANADAS FRITAS DE QUESO

Ingredientes para el relleno:

- 2 Chiles Poblanos
- 1 Cebolla
- Aceite vegetal el necesario
- Hojas de Epazote
- 400 gms de Queso Asadero o Oaxaca

Ingredientes para la masa:

- ½ kilo de harina de trigo
- 2 ½ cucharitas de sal
- 125 gms de manteca vegetal
- 1 taza de agua tibia

Preparación:

1. Los chiles poblanos se limpian de semilla y rabo y se cortan en rajas. La cebolla se corta en rebanadas. En un sartén se calienta una cucharada de aceite y se agregan las rajas de chile y cebolla hasta que se acitronan. Se retiran del fuego.
2. Para hacer la masa se mezcla la harina con la sal. Se agrega la manteca y se mezcla con la mano hasta que esté toda la manteca integrada. Se agrega el agua poco a poco y se va mezclando hasta juntar toda la masa en una bola.
3. Se amasa durante 5 minutos y se deja reposar tapada durante 1 hora o más. Se hacen 25 a 30 testales (bolitas) y se extienden con el palote para formar las tortillas.
4. Se rellenan las tortillas crudas con tiras de queso y rajas. Otras pueden rellenarse de queso con hojas de epazote. Se cierran las empanadas y se sellan las orillas con repulgo o con un tenedor presionando las orillas.

5. Se calienta suficiente aceite en un sartén para cubrir 1 cm de altura. Se fríen las empanadas por ambos lados hasta que tomen un color dorado. Al sacarlas se dejan escurrir en una rejilla con servilletas de papel. Se sirven calientes. Si se necesitan recalentar se pueden meter al horno.

