



# Empanadas de horno chilenas

Ingrediente	Cantidad	Peso	Uso
Harina floja ()	2.500,00 gr.	2.500gr. (29%)	masa
Manteca de cerdo (Hacendado)	480,00 gr.	480gr. (5%)	masa
Agua del grifo ()	1.500,00 gr.	1.000gr. (11%)	masa
vino blanco (Gourmet)	300,00 ml.	285gr. (3%)	masa
Sal ()	50,00 gr.	50gr. (1%)	masa
Yema de huevo fresco ()	80,00 gr.	80gr. (1%)	masa
ajo ()	8,00 gr.	8gr. (0%)	relleno
carne de vacuno ()	2.500,00 gr.	2.500gr. (29%)	relleno
aceite (Gourmet)	30,00 ml.	30gr. (0%)	relleno
oregano ()	20,00 gr.	20gr. (0%)	relleno
aji de color ()	25,00 gr.	25gr. (0%)	relleno
cebolla (makro)	2,00 pz.	800gr. (9%)	relleno
comino ()	20,00 gr.	20gr. (0%)	relleno
aceituna ()	200,00 gr.	200gr. (2%)	relleno
huevo (Avito)	750,00 gr.	750gr. (9%)	relleno

## Alérgenos

Cereales con gluten, Huevos, Dióxido de azufre y sulfitos, Cereales con gluten

## Indicaciones

### Masa:

En un bowl, mezclar harina, sal y manteca. Integrar todo y cuando se formen migas, agregar vino blanco y agua tibia. Se debe obtener una masa blanda, pero no pegajosa. Luego, poner la masa sobre un mesón con harina y amasar durante unos minutos.

### Pino (Relleno):

Calentar un sartén con aceite y agregar la cebolla. Cocinarla hasta que esté transparente, luego agregar la carne y condimentos (ajo, ají de color, orégano, comino). Cocinar hasta que la carne esté completamente cocida. Finalmente, agregar sal y pimienta.

Dejar enfriar antes de comenzar el armado de las empanadas.

### Preparación y armado de una empanada:

1. Estirar la masa con un uslero, luego cortar en círculos de entre 12 y 15 cm de diámetro.
2. Agregar un trozo de huevo duro y una aceituna sobre la masa
3. Agregar una o dos cucharadas de pino sobre la masa (cantidad depende del tamaño de la cuchara y del diámetro de la masa)
4. Humedecer los bordes de la masa, cerrar la empanada y doblar los bordes
5. Pintar la empanada con huevo batido

### Horneado

Poner las empanadas en una bandeja de horno con una base de harina y llevar la bandeja al horno precalentado a 200°C por 30 minutos o hasta que se identifique que la masa está completamente cocida.