



EMPANADILLAS DE CARNE



INGREDIENTES

120 ml de leche • 120 ml de agua • 2 cdtas. de sal • 500 g de harina floja • 2 yemas de huevo • 80 g de manteca de cerdo • 1 huevo para pintar las empanadas • • 250 g de restos de un asado o guiso de carne con salsa • 250 g de puré de patata, casero o preparado



ELABORACIÓN

- 1 Si vas a hacer la masa casera, pon los líquidos de la receta en un bol y mezcla la sal.
- 2 Agrega la harina y mezcla a mano o con un robot, hasta que la masa cohesione. Debe quedar blandita, pero apenas pegajosa. Ajusta la harina en consonancia.
- 3 Envuelve en plástico y deja reposar una hora para que se pueda estirar bien.
- 4 Mientras la masa reposa, prepara el relleno a tu gusto con los restos de carne y el puré.
- 5 Cuando tengas el relleno preparado y frío, estira la masa de empanadillas hasta un grosor de no más de 2 mm y corta círculos de 9-10 cm (o usa obleas compradas).
- 6 Pon una cucharada colmada de relleno en cada empanadilla y cierra con un repulgo como en las fotos o sencillamente sella el borde aplastando con las puntas de un tenedor.
- 7 Ve colocando las empanadillas cerradas sobre una bandeja de horno engrasada. Cuando las tengas todas hechas, bate el huevo y píntalas (ojo, también las puedes freír en abundante aceite de oliva caliente) y cuécelas en el horno 30 minutos a 180°, hasta que estén bien doraditas.
- 8 Las empanadillas hechas al horno aguantan muy bien 2-3 días en la nevera, recalentándolas ligeramente en el horno para consumirlas.

