

** *Empanaditas de mariscos*

(10 unidades chicas)



INGREDIENTES

Para la masa

- 3 tazas de harina
- 1½ cucharadita de manteca (60 grs.)
- 1 taza de agua tibia
- Sal

Relleno

- ½ kilo de marisco surtido (picado en cubitos chicos)
- 1 cebolla grande
- 1 cucharada de perejil picado
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN

Derretir manteca (tibia).

Agregar a la harina manteca, agua y sal a gusto, luego amasar, dividir en doce partes iguales y con el uslero hacer redondelas de masa.

Preparación del relleno

Picar la cebolla en cubos pequeños y freír, cuando esté lista agregar mariscos y perejil, salpimentar y cocinar por 5 minutos o hasta que estén cocidos los mariscos, incorporar al pino una cucharada rasa de harina, revolver y dejar enfriar.

Armado de empanaditas

Rellenar las masitas con el pino, luego pintar los bordes con agua, juntar las orillas y presionar con un tenedor.

Calentar aceite para freír y sumergir las empanadas (que no toquen fondo); evitar que el aceite se caliente demasiado para no quemar las empanadas.

Colocarlas sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

Servir calientes, se pueden acompañar con un pebre de ulte (hUILte).