

Empanadas cu Pui și Legume Mexicane

— Min.

Pregătire

1. Dizolvați drojdia în apa călduță. Într-un alt bol, amestecați făina cu sarea, apoi adăugați apa cu drojdie și uleiul de măsline. Frământați până obțineți un aluat moale și omogen, timp de aproximativ 10 minute. Formați o bilă, puneți-o într-un bol uns cu puțin ulei, acoperiți și lăsați la dospit aproximativ 1 oră.
2. Tăiați ceapa în felii subțiri, în formă de semilună. Căliți-o în ulei de măsline până se înmoaie. Adăugați pasta de roșii și mai gătiți încă 1 minut.
3. Adăugați mixul de legume mexicane, puiul gătit și 100 ml apă. Gătiți timp de aproximativ 5 minute, amestecând ocazional.
4. Împărțiți aluatul în 10 porții egale și formați biluțe. Întindeți fiecare bilă sub formă de cerc, puneți umplutura în centru, pliați și sigilați bine marginile.
5. Așezați empanadas pe o tavă tapetată cu hârtie de copt. Ungeți-le cu ou bătut și coaceți la 200°C timp de aproximativ 15–17 minute, până devin aurii.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru aluat:

250 g	Făină albă
10 g	Drojdie proaspătă
1 linguriță	Sare de mare iodată
140 ml	Apă călduță
10 ml	Ulei de măsline

Pentru umplutură:

1	Ceapă
10 ml	Ulei de măsline
1 lingură	Pastă de roșii
300 g	Mix de legume mexicane
250 g	Pui gătit