



Empanadas cu Pui și Legume Mexicane

🕒 – Min.

Pregătire

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

- 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.

