Empanadas vallunas
Colòmbia

Álix Flórez

Ingredients (per a 10 persones)

Caldo de carn
½ kg de carn picada
1 kg de patates
½ kg de farina de blat de moro
1 ceba grossa
1 pebrot vermell
3 alls
2 cullerades d'oli d'oliva
1 cub de caldo concentrat (d'Avecrem)
1 cullerada de safrà o pebre vermell dolç
Sal
El suc d'una llimona

Ingredients per a la salsa picant

Una ceba tendra grossa
2 tomàquets grossos
1 grapat de coriandre fresc
Una punteta de pebre vermell picant
Un raig de vinagre o de llimona (a gust de cadascú)
Sal
Oli d'oliva

Preparació del sofregit

Agafeu les patates, peleu-les, renteu-les i talleu-les a trossos petits. Reserveu-les.

Peleu la ceba i els alls i, juntament amb el prebrot, renteu-los. Després talleu-los bé petits per fer un sofregit.

Poseu una paella ampla i poseu-hi les dues cullerades d'oli d'oliva, a foc lent. Afegiu-hi la picada anterior, sal al gust, el cub de caldo

concentrat, pebre vermell dolç i tot el sofregit, fins que quedi ben cuit.

Quan el sofregit estigui cuit, afegiu-hi la carn picada, les patates tallades i, un cop fet, reserveu-les.

Preparació de la massa

Agafeu el quilo de farina, poseu-lo en un recipient adequat per poder pastar, afegiu-hi colorant, sal al gust (recordeu que el sofregit ja en té), una cullerada d'oli d'oliva o mantega, el suc de mitja llimona i un got d'aigua. Per últim, barregeu-ho tot i pasteu-ho.

Afegiu-hi aigua a mesura que sigui necessari fins aconseguir una barreja suau i manejable.

Un cop tingueu la massa preparada, agafeu-ne un tros petit i feu-ne una bola. Esteneu-la bé sobre paper film.

Poseu una cullerada petita del sofregit anteriorment fet enmig i tanqueu-lo amb l'ajuda del paper film, de manera que quedi en forma de mitja lluna.

També podeu-fer-ho amb l'ajuda d'un recipient per donar-li aquesta forma, i així successivament fins aconseguir el nombre d'empanades desitjades.

Finalment poseu-les a fregir amb l'oli ben calent.

Preparació de la salsa picant

Agafeu la ceba tendra, els tomàquets, el coriandre fresc i talleu-los molt petits. Afegiu-hi la punteta de pebre vermell picant, el raig de vinagre i oli. En sortirà una vinagreta.

Informacions culturals

La paraula *valluna* indica en el castellà de Colòmbia "natural del Valle del Cauca", que té la ciutat de Cali com a capital.