

Empanades peruanes de carn

El Perú

Ingredients (per a 12-15 porcions)

Per a la massa:

2 tasses de farina
½ tassa de mantega sense sal
½ tassa de llard de porc
1 culleradeta de sal
½ culleradeta de llevat en pols
1 tassa i ¼ d'aigua molt freda

Per al farciment:

1 tassa de ceba picada ben fina
2 cullerades d'oli d'oliva
¼ kg de carn de porc picada
Sal i pebre negre
1 cullerada d'*ají panca* mòlt
2 cullerades d'olives picades
1 cullerada de panses picades
2 ours durs picats
1 rovell d'ou
1 cullerada de llet
Sucre

Preparació

Massa

Cal dos dies per fer aquesta recepta.

Col·loqueu tots els ingredients menys l'aigua en un bol ben gros. Esmicoleu la mantega i el llard, fent servir les mans com menys millor. Amb l'ajuda de dues forquilles, mescleu-ho tot. Afegiu-hi l'aigua a poc a poc i feu una massa. Emboliqueu el bol amb paper de plàstic transparent i poseu-lo a la nevera fins a l'endemà.



Farciment

En una paella poseu-hi oli i sofregiu-hi la ceba. Afegiu-hi l'ají, deixeu-ho coure un parell de minuts i incorporeu-hi la carn, amb sal i pebre.

Muntatge

Traieu la massa de la nevera i estireu-la amb un corró. Talleu en discos de 10 centímetres de diàmetre (en sortiran uns 15). Al centre poseu-hi una cullerada de farciment, panses, olives i ou dur. Tanqueu bo i pressionant-ne les vores. Pinteu les empanades amb una barreja de rovell d'ou i llet i col·loqueu-les en una safata de forn amb paper vegetal. Feu-ho coure a 200-210°C durant 25 minuts, aproximadament, o fins que estiguin daurades.

Abans de servir, empolvoreu-les amb sucre.

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>

A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>