

Empanades peruanes de carn (2)

El Perú

Ingredients

Per a la massa:

1 kg de farina
125 g de mantega sense sal
125 g de llard de porc
1 culleradeta de sal
1 rovell i 1 clara d'ou
1,5 tasses de llet tèbia
Suc de llimona
Sal

Per al farciment:

1 kg de ceba picada ben fina
½ tassa d'oli d'oliva
½ kg de carn de porc picada
Sal i pebre negre
1 cullerada de pebre vermell dolç
3 dotzenes d'olives sense pinyol
4 ours durs picats
Sal

Preparació

Massa

Poseu la farina tamisada en un bol. Feu-hi espai al centre i aboqueu-hi la llet tèbia. A continuació, afegiu-hi el rovell, la sal i la mantega a temperatura ambient. Amasseu-ho tot bé fins que la massa quedi llisa i suau. Emboliqueu el bol amb paper de plàstic transparent i deixeu-ho reposar 30 minuts.

Farciment

En una paella amb oli, sofregiu-hi la ceba picada fins que es torni transparent. Afegiu-hi la carn, remeneu-ho i condimenteu-ho amb sal, pebre vermell i pebre negre al gust. Traieu-ho del foc i deixeu-ho refredar.

Muntatge i cocció

Estireu la massa amb un corró, que no quedi gaire prima i talleu-la en discos de 10 centímetres de diàmetre. Col·loqueu-hi al centre una porció del farciment, un tros d'ou dur i una oliva. Per enganxar les vores, humitegeu-les amb aigua simplement. Tanqueu-les bé, doblegueu-les i adorneu-les amb un ganivet. Col·loqueu-les en una safata de forn amb paper vegetal. Pinteu les empanades amb clara d'ou. Coeu-les a 250°C durant 20 minuts, més o menys, o fins que estiguin daurades. Serviu-les tèbies i acompanyeu-les amb suc de llimona.

