



Masa para Empanadas

Hace más o menos 50 empanadas chiquitas

1 huevo
2 cucharadas de leche
1/8 cucharilla sal
2 ¼ tazas (280 gramos) de harina cernida
1 ½ cucharillas de sal
½ taza (113 gramos) de mantequilla fría – cortada en cuadraditos
1 cucharada de vinagre de manzana o vinagre blanco
1/3 de taza (80 ml) de agua helada

Bata el huevo con la leche y 1/8 de cucharadita de sal en un bol, con un tenedor.

En otro bol, ponga la harina con la 1 ½ cucharaditas de sal. Aumente la mantequilla e incorpórela, usando las manos o dos cuchillos o una procesadora de comida, hasta que su masa parezca migas de pan.

Aumente el huevo batido, el vinagre y el agua helada a la harina. Usando un tenedor, mezcle todo con cuidado.

Vierta la masa sobre un mesón limpio e y enharinado. Con mucho cuidado forme una bola con la masa. No la trabaje demasiado. Simplemente júntela. Cubra la masa con plástico y refrigérela por una hora.

Después de una hora, saque la masa del refrigerador y pártala en dos. Ponga la masa sobre un mesón limpio y enharinado y estírela con un fuslero, hasta que esté de más o menos un tercio de centímetro.

Use un vaso para cortar su masa en círculos. Hágalos del tamaño que quiera. Ponga un poco de relleno en el medio y dóblelas en dos. Asegúrese de apretar bien los bordes para que el relleno no se salga. Puede dejarlas así, apretarlas los bordes con un tenedor o repulgarlas.

Si va a freír las empanadas hágalos en aceite muy caliente por unos 10 a 15 minutos. Si las va a hornear hágalo en un horno bien caliente – 200 grados – por unos 25 minutos.

