



## Empanadas de Carne con Chipotle

**50 empanadas chiquitas aproximadamente**

**PARA LA MASA:**

- 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.

**PARA EL RELLENO:**

- 1 cebolla mediana – picada finamente
- 3 cucharadas de aceite
- 2 dientes de ajo – picados finamente
- 2 chipotles en adobo – picados
- 500 gramos de carne molida

¼ taza de arvejas  
½ zanahoria grande picada en cubos chiquitos  
½ papa grande picada en cubos chiquitos  
3 tomates Roma –pelados y picados (pueden usar tomates en lata)  
½ cucharada de orégano  
Sal y pimienta al gusto  
½ taza de agua  
1 huevo con un salpicón de agua fría  
Un poco de polvo de chipotle para color

Caliente el horno a 200 grados y prepare sus latas de hornear.

Ponga 2 cucharadas de aceite en una sartén y caliente. Añada la cebolla y cocine por unos 8 minutos – hasta que se suavice y este translúcida. Añada el ajo y el chipotle. Mezcle bien y deje que se cocinen por unos dos minutos, hasta que pueda oler el ajo y los chiles.

Añada la carne molida y mezcle bien. Deje que cueza por uno minutos. Agregue las arvejas, la zanahoria y la papa picada. Mezcle bien y haga un hoyo en el medio del sartén. Agregue la cucharada restante de aceite y aumente el comino. Cocine el comino, revolviendo constantemente, por unos dos minutos. Mezcle todo y añada los tomates, las aceitunas y el orégano. Mezcle. Sazone a gusto con sal y pimienta. Agregue el agua, mezcle bien, y deje que la carne se cueza, a fuego lento, en sartén tapada por 15 minutos. Retire el relleno del fuego y haga que se enfríe completamente antes de rellenar las empanadas.

Siga las instrucciones para fuslrear la masa. 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, apretarla los bordes con un tenedor o repulgarlas. Ponga las empanadas sobre la lata de hornear.

Agregue el chipotle en polvo al huevo con agua. Bata con un tenedor y pinte las empanadas. Hornee las por 25 minutos – hasta que la parte de abajo este levemente dorada y la masa este cocida a la vista.

Sirva las empanadas calientitas o a temperatura ambiente. Buen provecho!