

Empanadas de papa MASECA®

Date : 26 febrero, 2015



Ingredientes

Masa:

500 g de MASECA®

2 ½ tazas de agua tibia

1 cdta de sal

Aceite para freír

Relleno:

2 cucharadas de mantequilla

½ cebolla blanca picada

2 dientes de ajo picados

½ chile dulce picado

¼ de culantro picado

1 taza de papa cocinada en
cuadritos

1 cucharadita de consomé pollo

Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Todo con Maseca

Todo Maseca , Recetarios , Bienestar , Videos
<http://todoconmaseca.com>

Relleno:

1. Sofría la cebolla con la mantequilla, incorpore el ajo, el chiledulce picado y el consomé. Saltee por 2 minutos.
2. Agregar la papa en cuadritos. Condimentar con sal y pimienta al gusto y cocine por 4 minutos.

Masa:

1. Incorporando en un tazón la MASECA® con el agua y la sal hasta que se forme una masa húmeda y firme. Deje reposar por unos minutos.

Empanadas:

1. Forme bolitas del tamaño deseado, maje para formar tortillas, rellene con el picadillo de papa y cierre bien en forma de media luna.
2. Ponga a freír por 5 minutos o hasta que las empanadas estén bien cocinadas y doradas.