



EMPANADAS DE PICADILLO

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 80 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

Para el relleno

- 2 cucharadas de margarina La Villita, sin sal
- 1 1/4 taza de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 jalapeño, sin semilla
- 1 cucharada de polvo de chile
- 2 cucharaditas de comino molido
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1/4 cucharadita de canela molida
- 1/8 cucharadita de clavo molido
- 1 libra de carne de res
- 1 jitomate
- 2/3 taza de aceitunas verdes, picadas
- 1/2 taza de pasas

- 1/2 taza de agua
- 2 cucharadas de azúcar morena
- 2 cucharadas de concentrado de tomate

Para la masa

- 4 1/2 tazas de harina para todo uso
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de manteca vegetal, derretida
- 1 taza de leche tibia
- 1 huevo grande, batido
- 1 yema de huevo grande, batida
- 90 g margarina La Villita, sin sal

MODO DE PREPARACIÓN

PARA EL RELLENO:

Calienta la margarina en una sartén grande a fuego medio-alto. Agrega la cebolla, el ajo, el jalapeño, el polvo de chile, el comino, el orégano, la canela y el clavo de olor. Cocina mezclando frecuentemente de 5 a 6 minutos o hasta que la cebolla este tierna. Agrega la carne y el caldo y sigue cocinando mezclando ocasionalmente durante 8 minutos o hasta que la carne pierda su color rosado. Agrega los tomates con su jugo, las aceitunas, las pasas, el agua, el azúcar y el concentrado de tomate. Cocina mezclando ocasionalmente durante 5 minutos o hasta que la mezcla esté caliente y ligeramente espesa.

PARA LA MASA:

Combina la harina, el polvo para hornear y la sal en un tazón grande. Agrega la manteca, la leche, el huevo y la yema. Mezcla con un tenedor hasta que obtengas una bola de masa. Divide la masa en 40 partes y fórmalas en bolitas. Extiende cada bolita sobre una superficie enharinada hasta formar círculos de 5 pulgadas cada uno. Mantén las masas cubiertas mientras que las preparas.

Calienta la margarina en una olla grande para freír.

PREPARACION FINAL:

Coloca 1 cucharada del relleno en el centro de cada círculo de la masa preparada. Moja los bordes de los círculos con agua y dóblalas para formar una media luna. Sella los bordes con un tenedor. Fríe las empanaditas en el aceite de dos en dos hasta que estén doradas. También puedes colocarlas en bandejas para hornear y hornearlas en un horno precalentado a 400° F de 15 a 17 minutos o hasta que estén doradas. Sírvelas calientes.