



EMPANADAS DE POLLO

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 50 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 180 g de margarina
- 450 g de harina
- ½ cucharadita de sal
- 160 ml de agua de hielo

Para el relleno

- 1 pechuga de pollo
- ½ taza de salsa de jitomate
- 1 cucharada de chile jalapeño picado.
- Huevo para barnizar
- Ajonjolí

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, estas empanaditas van a hacer que todos se chupen los dedos. Toma tu tiempo para la preparación del hojaldre.

Primero, batimos la harina, la sal y la margarina en rodajitas congeladas, a la mitad del proceso agregamos agua y seguimos hasta que la masa quede uniforme. La dejamos reposar cinco minutos y la pasamos a la mesa.

<o:p></o:p>

Vamos a moldear la masa formando un rectángulo y doblamos en tres, repitiendo este procedimiento en tres ocasiones más. A continuación, vamos a refrigerar durante 15 minutos, la sacamos y doblamos dos veces más. Dejamos reposar por media hora en congelación y, ahora sí, está lista para usar.

Para el relleno vamos a cocer la pechuga de pollo y la picamos, agregamos la salsa de jitomate que preparamos previamente y el chile. Mezclamos.

Lo siguiente es extender la pasta y cortar círculos o cuadros de 8 centímetros. Al centro de cada uno colocamos una pequeña porción de nuestro relleno, barnizamos con agua o huevo y doblamos. Volvemos a barnizar pero esta vez el exterior y decoramos con semillas de ajonjolí. Llevamos al horno (precalentado a 200 °C) por unos 20 minutos o hasta que se vean crecidas y doradas.

Listo, ¡un platillo delicioso!