



EMPANADAS DE TINGA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 24 minutos

INGREDIENTES

- 1 barra de Margarina La Villita
- Chile chipotle (puede ser lata de chiles)
- 1 cebolla
- 6 jitomates
- 500 gr de pollo cocido desmenuzado
- 1 paquete de masa hojaldre
- Sal y pimienta al gusto
- 1 huevo

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vamos a cocinar unas empanadas que fascinarán a todos.

Primero picamos los jitomates en cuadritos, la cebolla en plumas y también el chile chipotle. Ponemos en la sartén media barra de la Margarina La Villita y esperamos a que derrita, agregamos los ingredientes que picamos y después ponemos el pollo desmenuzado, sal y pimienta al gusto, de ser necesario agrega un poquito de agua para que no quede muy seco.

Por otro lado, en la mesa vamos a poner harina y extender la masa, vamos a hacer círculos, si no tienes cortador con un recipiente puedes marcarlos. Ahora rellenamos. Ponemos la tinta en el centro y doblamos, vamos a sellar con un tenedor y un poco de huevo batido.

Para terminar vamos a freírlas con más Margarina La Villita y cuando estén crujientes las ponemos en un papel absorbente.

Sirve con una salsita verde.

¡Deliciosas!

 LaVillitaMX  @LaVillita