

Empanada de Pino

Receta dieciochera



PASO A PASO Empanada de pino dieciochera

El **18 de septiembre** es una de las fechas más esperadas. Todos los años, la República de Chile celebra sus **Fiestas Patrias** para conmemorar el inicio del proceso de Independencia de la Corona Española.

Desde **1810**, esta conmemoración tuvo una invitada estelar: **La empanada de pino**.

Por eso, sin más preámbulo, te compartimos la **mejor receta** para compartir en familia.

INGREDIENTES PARA EL PINO

- ✦ 1/2 kilo de carne de vacuno picada o molida (puede ser postada rosada, posta negra o asiento)
- ✦ 1 kilo de cebolla cortada en pequeños cubos
- ✦ 2 cucharaditas de ají color
- ✦ 1 cucharadita de comino en polvo
- ✦ 2 cucharaditas de orégano
- ✦ 1/2 taza de aceite vegetal
- ✦ 2 cucharaditas de sal
- ✦ 2 cucharadas de harina

Para el relleno vas a necesitar también **huevos duros, aceitunas y pasas**.



PREPARACIÓN

- 1** Colocar en una olla el **aceite** y la **cebolla**.
- 2** Agregar la **carne** y cocinar hasta que ablande.
- 3** Condimentar con **ají de color, comino, orégano** y **sal**.
- 4** Dejar cocinar hasta que esté bien jugosa.



El secreto: **espolvorea dos cucharadas de harina sobre el pino y deja cocinar por 15 minutos más.**

Enfría y luego guarda el pino hasta el día siguiente en el refrigerador para que esté bien helado a la hora de armar las empanadas.

INGREDIENTES PARA LA MASA

- ✦ 1 kilo de harina sin polvos de hornear
- ✦ 375 cc. de agua hirviendo
- ✦ 100 cc. de vino blanco
- ✦ 1 huevo entero
- ✦ 20 gramos de sal fina
- ✦ 130 gramos de manteca o mantequilla



PREPARACIÓN

- 1** En un recipiente mezcla la **harina con la sal**.
- 2** Coloca la **manteca y agua** en una olla o sartén pequeña a fuego medio. Cuando rompa hervor, agregar a la harina lentamente y con cuidado.
- 3** Incorpora también el **vino** (frío o a temperatura ambiente).
- 4** Mezcla, primero con una **espátula** para no quemarte, y luego **terminar con las manos**.
- 5** Amasa vigorosamente durante **cinco minutos**, hasta que la masa esté **suave y flexible**.
- 6** Envuélvela con un **papel film** y **refrigérala** por, al menos, **una hora o hasta dos días**. Mientras más repose, mejor.

EL ARMADO

- 1** Divide la masa en **seis a ocho trozos** iguales y trabaja de a uno a la vez.
- 2** Estira la masa formando un **círculo de 20 cm.** y un **grosor de 1/2 cm.**
- 3** Al centro de cada círculo coloca **1/4 taza de pino**, dejando un margen de borde.
- 4** Sobre el pino de cada empanada coloca **1/4 de huevo duro, dos pasas y una aceituna**.
- 5** Pinta con tu dedo ligeramente la mitad del borde de la empanada con **huevo batido o agua y dóblala**.
- 6** Pega bien ambas mitades con tus dedos. Luego, **dobra los lados** hacia adentro y el borde superior frontal también.
- 7** **Píntala** con huevo batido con agua.



Cuando tengas todas tus empanadas armadas, llévalas al horno precalentado a **200°C** por **20-25 minutos** o hasta que estén bien doradas por ambos lados. **Sírvelas inmediatamente.**

¡Esperamos que las disfrutes este "18" junto a tu familia y amigos!

¡Disfrítalo!