

Empanada Salteña



INGREDIENTES:

Para a massa:

- 500 g de farinha de trigo;
- 115g de banha de porco;
- 1 xícara de água morna;
- 10 g de sal refinado.

Para o recheio:

- 400 g de carne moída (acém);
- 400 g de cebola picada brunoise;
- 50 g de banha de porco;
- 50ml de azeite de oliva;
- 1 folha de louro fresco;
- água quente;
- 1 xícara de café;
- 3¼ colher de sopa de cominho em pó;
- 3¼ colher de sopa de páprica;
- 3¼ colher de sopa de pimenta calabresa moída;
- Sal e pimenta-do-reino;
- 4 talos de cebolinha cortados bem finos;
- 2 ovos cozidos cortados em cubinhos;
- 1 batata cozida cortada em cubos pequenos;
- uvas passas (opcional).

MODO DE PREPARO:

1. Massa:

Em uma panela, amornar a água. Desligar o fogo, acrescentar a banha e deixar derreter. Colocar a farinha numa bacia (“eu gosto de peneirar as farinhas sempre’’). Junte com o sal e acrescente a mistura de água e banha ainda quente. Amasse até formar uma massa lisa, bonita, agradável de se trabalhar. Embrulhe num pano ou filme plástico e descanse na geladeira até a massa ficar firme, por pelo menos quatro horas e até 24. Após o descanso, corte em 12 porções ou bolinhas do tamanho de uma ameixa pequena, e estique com o rolo até ficarem com 13 cm de diâmetro e 3 mm de espessura, aproximadamente. Outra forma é abrir a massa inteira com rolo e depois cortar os discos com cortador de 13 cm. (Guarde as aparas; pode-se amassar de novo para mais empanadas ou assar sem recheio, polvilhadas com sal, e servir como bolachas, ou ainda misturar a massa com sementes de erva-doce e raspas de limão, fritar no óleo e polvilhar com açúcar de confeitiro.) Pode empilhar uma sobre a outra. A massa não vai grudar, e isso evita que ela seque. Se não for preparar as empanadas na hora, embrulhe novamente num plástico ou pano de cozinha e guarde na geladeira até a hora de rechear. Não é recomendável guardar a massa por mais de 24 horas. Para assar: use um forno muito quente (“a massa e o recheio se comportam muito melhor num forno quente, e o “queimadinho” é importante’’). Coloque as empanadas numa fôrma própria para forno, untada com um pouco de óleo (“bem pouco, pois a massa já tem banha’’). Deixe um espaço entre uma empanada e outra. Pincele com gema de ovo misturada em leite (uma gema para uma xícara de leite) e polvilhe com açúcar (opcional). Cozinhe por dez minutos ou até ficarem douradas.

2. Recheio:

Refogue as cebolas na banha e no azeite, junto com o orégano e o louro, até ficarem bem murchas, sem queimar, no fogo baixo. Acrescente a páprica, o cominho e a pimenta.

Misture sem deixar grudar no fundo. Acrescente a carne e cozinhe até o momento em que começar a mudar de cor. Nesse momento, acrescente a água. Corrija sal e pimenta. Leve à geladeira e deixe esfriar por no mínimo três horas, ou de um dia para o outro. Uma vez frio, acrescente a batata, o ovo e a cebolinha. Monte as empanadas para assar.