

EMPANADAS FRITAS



INGREDIENTES (20 personas aproximadamente)

- | | | |
|---------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| - Masa 1 paquete (1 kilo) | - 400 Gramos de Frijoles | - 1 Litro de Aceite |
| - Sal 50 Gramos | - 1 Cebolla | - Salsa Inglesa (Lizano) 100 ml |
| - Agua 500 ml | - 1 Rollo de Culantro | - 02 Láminas plásticas de |
| - Queso Mozarela rayado | - 1 Chile Dulce | 10 x 10cm |
| 500 Gramos | | |

PREPARACIÓN DE LOS FRIJOLES:

- 1) En un sartén con poco aceite y temperatura media
- 2) Se agrega la cebolla finamente cortada, chile dulce, consomé y salsa inglesa (Lizano)
- 3) Los frijoles
- 4) Majamos los mismos para que se mezclen con los otros productos
- 5) Agregamos el culantro de último

PREPARACIÓN DE LA MASA:

- 1) Abrimos la masa y la vertimos en un tazón
- 2) Agregamos: Sal, Agua
- 3) Iniciamos el proceso de amasar (mezclar) hasta tener una mezcla completa y uniforme
- 4) Posteriormente hacemos en las láminas plásticas, colocamos pequeños trozos de la masa (según tamaño deseado)
- 5) Con la mano, iniciamos el proceso de estiramiento hasta llegar a un tamaño deseado
- 6) En el centro de la masa, colocaremos el relleno deseado
- 7) Se dobla por el centro para que tome la forma de "Empanada" y se cierran todos los bordes para que el relleno no se salga
- 8) El freidor o sartén debe de estar con el aceite caliente
- 9) En caso de freidor se deja aproximadamente por 03 minutos. En sartén, se debe voltear a los 02 minutos aproximadamente y esperar un color dorado como indicación que ya está lista
- 11) Sacamos en un servilleta para el exceso de grasa

¡LISTO PARA COMER!



EMPANADAS FRITAS

LIST OF INGREDIENTS (approximately 20 people)

- | | | |
|------------------------------------|-------------------------|------------------------------|
| - 1 kilo of corn flour (1 package) | - 400 grams of beans | - 1 liter of oil |
| - 50 grams of salt | - 1 onion | - 100 ml Lizano sauce |
| - 500 ml of water | - 1 package of cilantro | - 2 plastic sheets 10x10 cms |
| - 500 grams Mozzarella cheese | - 1 Bell Pepper | |

PREPARATION OF THE BEANS:

- 1) With a medium flame heat the oil in a pan
- 2) Add finely chopped onion, bell pepper, consume and Lizano sauce
- 3) Add the beans
- 4) Mix all the ingredients well
- 5) At the end, add cilantro

PREPARATION OF THE DOUGH:

- 1) Pour the flour into a container
- 2) Add salt and water
- 3) Mix the flour until you have a uniform ball of dough
- 4) Place a small ball of dough on the plastic sheet
- 5) With your hand begin to flatten the ball into the desired size
- 6) Place the filling in the center of the dough
- 7) Fold in the middle to make the "empanada" shape and pinch down the border so no filling comes out during cooking
- 8) Preheat the oil
- 9) In deep fryer fry for about 3 minutes, in a pan fry for about 2 minutes, waiting to see a golden color
- 10) Use a napkin to dry off excess oil

EAT AND **ENJOY!**

