

Receta de empanadas de pino fritas



Receta de empanadas de pino fritas chilenas

Las empanadas fritas son un imperdible de Fiestas Patrias en Chile y en el sur se suelen preparar con mucha antelación **ya que su tamaño es considerablemente menor** al de las [empanadas tradicionales de pino](#) en horno.

¿Cómo hacer empanadas de pino fritas?

Aunque cada vez son más difíciles de encontrar en su forma tradicional, **estas pequeñas empanadas de pino son la expresión perfecta** de todos los pequeños detalles de la elaboración de una buena empanada. Reposadas son maravillosas.

Información Nutricional

Categoría: [Aperitivos Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 350

Vitaminas: A, B1, B3, B5, D

Minerales: Hierro, Potasio, Sodio

Preparación: 12 horas

Cocción: 30 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de empanadas de pino fritas

Ingredientes

1. Masa

- 750 g de harina con polvos de hornear
- 400 ml de agua tibia
- 100 g de manteca
- 5 g de sal (1 cucharadita)

2. Pino

- 500 g de carne de vacuno molida
- 5 g de ají de color (1 cucharadita)
- 5 g de comino (1 cucharadita)
- 4 huevos grandes
- 2 cebollas medianas
- [Aceitunas](#)
- Aceite para freír
- Sal
- Pimienta

Preparación

- **1.** Picar la cebolla en cubos muy pequeños, añadir aceite en una sartén mediana y sofreír a fuego medio hasta que adquieran una apariencia transparente.
- **2.** Incorporar la carne molida, el ají de color, el comino y la sal, revolver suavemente con una cuchara de madera, cocinando a fuego medio alto por unos 6 a 8 minutos. Enfriar y reservar idealmente unas 12 horas.
- **3.** Hervir agua en una olla pequeña y mantener a fuego alto, añadir los 4 huevos y cocinar por 10 minutos, retirar del agua, enfriar, retirar la cáscara y dividirlo en ocho partes.
- **4.** Cernir la harina en un bol mediano, abrir una corona en el centro y añadir la manteca, dos tazas de agua tibia y sal, mezclar y amasar con las manos hasta obtener una consistencia homogénea, agregando un poco más de agua o harina de ser necesario.
- **5.** Espolvorear de harina una superficie limpia y lisa, amasando hasta obtener una textura flexible que no se pegue ni en los dedos ni en la mesa, espolvorear un poco más de harina y estirar la masa con un uslero hasta alcanzar un grosor de 2 a 3 milímetros, cortar la masa en forma circular con un molde, amasar, estirar y cortar otra vez la masa sobrante hasta utilizar por completo. Otra opción es estirar la masa en forma rectangular, distribuir los rellenos, sellar y cortar con una rueda para cortar y sellar masas.
- **6.** En centro de cada masa añadir una cucharada de relleno de pino junto a un trocito de huevo duro y una aceituna, cerrar en doblez y sellar con los dedos húmedos en agua fría.
- **7.** Calentar suficiente aceite en una freidora o sartén profundo a fuego alto hasta unos 150°C (302°F), colocar las empanadas una a una sin que se superpongan y freír un par de minutos por cada lado o hasta que estén

doradas. Retirar las empanadas con un espumadera y reservar en una fuente cubierta con papel absorbente.

- 8. Servir las empanadas de pino fritas inmediatamente, aún calientes, solas o acompañar por ejemplo de un vaso de vino tinto.

Recomendamos

[Empanadas de piure](#)

[Empanadas de chape](#)