

Receta de empanadas de piure de Isla Mocha



Receta de empanadas de piure chilenas

La empanada de piure es una preparación típica de Isla Mocha, una infaltable en septiembre para Fiestas Patrias.

¿Cómo hacer empanadas de piure?

Las empanadas de piure son una mezcla de la influencia gastronómica española con el uso ingredientes locales ampliamente disponibles como el [piure](#), ya sea en sus variedades blanco, rosado o colorado.

Información Nutricional

Categoría: [Aperitivos Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Vitaminas: B12, E

Minerales: Hierro, Yodo

Preparación: 45 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de empanadas de piure

Ingredientes

1. Masa

- 350 g de harina
- 250 ml de agua
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharada de manteca
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvos de hornear

2. Pino

- 500 g de piures limpios y picados
- 4 chalotas
- 1 cebolla grande
- Orégano fresco
- Ají de color
- Sal

Preparación

- **1.** Lavar muy bien los piures en agua fría retirando cualquier impureza. Picar finamente y reservar.
- **2.** En un bol grande cernir la harina y añadir la manteca, los polvos de hornear y la sal, agregar agua necesaria hasta obtener una masa de consistencia suave, uslerear y estirar la masa hasta alcanzar un espesor unos 2 a 3 milímetros y cortar discos de unos 20 centímetros.
- **3.** Picar la cebolla y las chalotas en pequeños cubitos pequeños, lavar y apretar en agua fría para amortiguar, calentar en agua hasta hervir, estilar y reservar.
- **4.** En una sartén grande añadir aceite y sofreír la cebolla, las chalotas, los piures, el ají de color, el orégano y la sal, revolver para integrar y cocinar hasta que cebolla adquiera una apariencia cristalina.
- **5.** Sobre el centro de cada disco de masa disponer una cucharada del pino de piures, doblar la masa sobre el relleno formando un semicírculo y sellar muy bien los bordes con los dedos o un tenedor.
- **6.** En una olla o sartén profundo añadir suficiente aceite y calentar a fuego medio-alto, freír las empanadas por unos 5 minutos hasta que estén ligeramente doradas por ambos lados. Retirar con un espumador y estilar en papel absorbente.
- **7.** Servir las empanadas de piures fritas calientes y recién preparadas.

Consejos al preparar piures

En lo posible adquiere los piures **ya desalojados de la roca por las manos expertas** de quienes trabajan en los mercados o terminales pesqueros, listos para preparar.

¿Sabías qué?

Las empanadas de piure son una receta poco habitual **incluso en el sur de Chile** y esta es una receta desarrollada en Isla Mocha con una clara influencia de la cocina española.

Recomendamos

[Empanadas de pino fritas](#)

[Empanadas de manzana](#)