

Empanada frita con queso ahumado y espinaca



Receta:

Ingredientes

250 grs de queso ahumado El Roble
100 grs de hojas de espinaca sin tallo
1 litro de aceite para freir

Ingredientes Masa

2 ½ tazas de harina
1 cucharada de polvos de hornear
1 cucharada de sal
1 cucharada de azúcar
4 cucharaditas de manteca vegetal o animal
2 cucharaditas de mantequilla
1 taza de agua tibia

Preparación

En un bowl grande cernir la harina y mezclar con los polvos de hornear. Hacer un hoyo al medio y agregar la sal, azúcar, manteca, la mantequilla y el agua tibia. Mezclar bien todos los ingredientes hasta lograr una masa blanda. Amasar con las manos unos 5 minutos. Con un uslero, extender la masa hasta que quede delgada, menos de medio centímetro. Cortar la espinaca en tiritas delgadas, en un sartén agregar una cucharada de aceite de oliva, agregar la espinaca y cocer por 2 minutos. Retirar y en un bowl agregar la espinaca y el queso ahumado en cubos pequeños. Con algún molde o algo parecido, cortar círculos redondos de 10 cm apróx, y agregar la mezcla de queso ahumado y espinaca (1 cucharada). Mojar los bordes con agua y cerrar la empanada hasta que quede con forma de medialuna. Con un tenedor apretar los bordes hasta que quede bien cerrada. Calentar el aceite en una olla de fondo hondo, freir las empanadas 1 minuto por cada lado o hasta que estén bien doradas, sacar del aceite y dejarlas reposar en una fuente con papel absorbente. Servir