

** *Empanadas de jibia*

(Para 10 personas)



INGREDIENTES

Para la masa

- 5 tazas de harina
- 2 tazas de agua aprox.
- 6 cucharadas de manteca
- Sal a gusto

Relleno

- 2 kilos de jibia picada en cubitos
- 3 cebollas grandes picadas en cubitos
- 2 dientes de ajo picado fino
- Sal y comino a gusto
- 1½ taza de queso mantecoso cortado en cubos

En una cacerola cocinar la cebolla hasta que esté transparente, luego añadir el ajo machacado, el comino y la sal, agregar la jibia picada en cuadritos. Cocinar por 10 minutos más y dejar enfriar (pino).

Una vez frío el relleno, agregar el queso y rellenar las masas cortadas, untar los bordes con un poco de huevo batido presionando los bordes con un tenedor, para que estos se puedan pegar.

Disponer en una bandeja de horno y pintar con el resto de huevo batido. Hornear en horno precalentado por diez minutos o hasta que estén doradas.



PREPARACIÓN

Formar un aro con la harina e incorporar la manteca derretida, el agua y la sal, mezclar hasta que esté todo bien unido; dejar reposar por 5 minutos, estirar y cortar del tamaño de un plato de té (aproximadamente unos 15 cm.)

Cocinar la jibia en una cacerola alrededor de 25 a 30 minutos tratando de que siempre esté cubierta con agua, si gusta agregue sal. Una vez cocinada enfriar y picar en cubitos, listo este paso enjuagar la jibia tantas veces sea necesario para quitarle la acidez.

