

**Mundo Náutico**



**Accesorios y afines**  
**Ventas por Internet**  
www.mundonauticouruguay.com  
mail: mundonautico.com@gmail.com  
Cel.099087538- Cel.099056341



***Ingredientes:***

*1Kg. De harina 000(para 24 empanadas)*

*4 huevos*

*Aceite de girasol 6 cucharadas grandes*

*Levadura en polvo instantánea 2 cucharadas grandes*

*1 taza grande leche*

*5 cucharadas de sal fina*

*1Kg de carne picada de 1ra.*

*$\frac{1}{2}$  morrón verde*

*$\frac{1}{2}$  morrón rojo*

*$\frac{1}{2}$  morrón amarillo*

*30 aceitunas sin carozo*

*1 cebollita de verdeo o 1 cebolla mediana  
perejil 1 atado chico  
0.750 Kg de grasa vacuna para freír*

### *Preparación:*

#### *Masa:*

*Colocar en un recipiente de vidrio o losa  $\frac{3}{4}$  Kg de harina, realizar hueco central, verter y mezclar 2 cucharadas grandes de levadura en polvo instantánea, colocar 2 huevos, verter 2 a 3 cucharadas grandes de aceite, y prepara en una taza leche tibia con 3 cucharadas grandes de sal fina, disolver bien, y verter en la harina. Mezclar con una cuchara todos los componentes para realizar la masa.*

*Ir agregando harina, hasta que la masa se pueda tomar con la mano, comenzar a amasar a mano durante 15 minutos.*

*Separar la masa en 4 trozos, y estirar cada uno de ellos en forma de chorizos largos.*

*De cada masa se sacan 6 trozos, se coloca cada trozo entre las 2 manos y frotar la masa formando una masa redonda.*

*Dejamos todas las masas juntas reposar por media hora.*

#### *Relleno:*

*Picamos los morrones y la cebolla, a cuchillo bien picado chico.*

*Ponemos una olla mediana a calentar con 3 cucharadas grandes de aceite.*

*Una vez bien caliente el aceite, colocamos la cebolla y los morrones.*

*Doramos estos elementos a fuego lento, colocamos por ultimo la carne y la comenzamos a fritar, revolviendo permanentemente.*

*Hervimos 2 huevos, y luego lo picamos bien chiquito.*

*Picamos las aceitunas, y el perejil.*

*Una vez cocinada la carne, apagamos el fuego, y mezclamos la carne con 2 cucharadas de sal fina, con el huevo picado, las aceitunas y el perejil.*

*Filtramos esta carne para sacar el excedente de aceite y/ o grasa.*

### *Masa:*

*Estiramos cada bolloncito de masa a palote de madera chico, dejamos la masa bastante fina y en forma regular circular.*

*Colocamos el relleno en cada masa, y realizamos a mano el repulgue.*

*Cocinamos en una olla en grasa bien caliente (3/4 Kg)  
Y dorar sin dejar quemar, colocar en una fuente con papel absorbente, dejar enfriar y servir.*

*Se parecen a las empanadas de "la CHACHA"*