



**CATEGORÍA**

Empanadas, Panadería



**EVENTO**

Fiestas Patrias

## EMPANADAS DE PINO

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<b>PM Americano Minus</b>	1.000
Agua	0.345
Manteca Vegetal	0.070
<b>Peso total:</b>	<b>1.415</b>

#### Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Cebolla	0.900
Agua	0.250
Carne de Vacuno	0.400
Aceite Vegetal	0.080
Sal	0.015
Comino	0.004
Ají Color	0.007
Orégano	0.005
Pasas Rubias	0.080
Aceitunas Negras	0.100
Huevos	0.220
<b>Peso total:</b>	<b>2.061</b>

## Grupo Dora

### Ingrediente

Huevos  
Agua

KG

0.110

0.040

**Peso total:** 0.150

## MÉTODO

### Base

- Incorporar a la amasadora la PM Americano Minus, levadura y paulatinamente el agua.
- Amasar por 2 minutos en velocidad lenta y posteriormente de 7 a 8 minutos en velocidad rápida.
- Cubrir masa con film plástico y dejar reposar durante 10 minutos.
- Enharinar el mesón y extender la masa con uslero, dejándola de un espesor de 0,4 mm.
- Realizar un diámetro de 20 cm, con un peso de 110 a 115 gramos por unidad.
- Polvorear harina sobre las masas para evitar que se peguen.

### Relleno

- Lavar y desinfectar cebolla.
- Cortar cebolla en cubitos pequeños (Brunoise).
- Luego en una olla aplicar el aceite y una vez que tome temperatura incorporar la cebolla picada.
- Cocer cebolla a llama alta durante 10 a 15 minutos, revolver con cuchara de madera constantemente.
- Incorporar agua y bajar la llama, luego agregar especias: comino, ají color, orégano y la sal.
- Cocer la cebolla durante 20 minutos en llama baja.
- Posteriormente agregar la carne previamente desgrasada y cortada en cubitos. Terminar de cocinar a fuego lento durante 30 minutos.
- Se recomienda elaborar este relleno de empanadas con un día de anticipación.

### Preparación

- Cocer los huevos hasta que queden duros.
- En cada masa de empanada se debe aplicar en los bordes dora (huevo con un poco de agua).
- Aplicar en el centro de la masa 90 gramos de pino, 1/4 de huevo duro y una aceituna.
- Al momento de cerrar la masa, con tu mano debes realiza un "C" arrastrando el pino suavemente hacia tu cuerpo.
- Luego cierra la masa y con tus dedos apriétalos bordes y haz un pequeño dobles para que no se abra.
- Aplicar dora en toda la parte superior de la empanada.
- Utilizar una lata previamente aceitada con desmoldante Tincol.
- Hornear a 230°C por 18 a 20 minutos.

**(Receta para 12 unidades)**