EMPANADAS DE PINO AL HORNO

Ingredientes:

Para 20 empanadas:

Para el pino:

- 1 kilo de carne de vacuno, posta de preferencia.
- 5 cebollas grandes picadas en cubos chicos
- 1/2 cucharada de comino entero (moler)
- Sal y ají de color
- Aceitunas
- 3 huevos duros (cocidos)
- 2 cucharadas de azúcar

Para la masa de empanadas:

- 1 taza de agua tibia
- 1 cucharada de sal rosa
- 1 kilo de harina
- 4 yemas de huevo
- 180 gramos de manteca vegetal derretida tibia

Preparación:

Para el pino:

1. Calentar en una olla grande el aceite, sofreír la carne hasta que se dore un poco, unos 8 minutos, agregar ají color, sal, pimienta y comino, sofreír unos minutos más.
2. Agregar las cebollas, incorporar bien y poner 2 cucharadas de azúcar, dejar cocinar a fuego medio hasta que la cebolla esté suave, unos 30 minutos.
3. Revolver bien, ajustar la sazón. Dejar enfriar y luego refrigerar

Tip: Siempre hacer el pino el día antes de hacer las empanadas y dejarlo refrigerado hasta entonces.

Para la masa:

1. Hacer una salmuera con el agua y la sal, revolver hasta disolver la sal totalmente
2. Poner toda la harina en un bol grande, agregar todas las yemas, incorporarlas revolviendo con una cuchara de palo o con la punta de los dedos como pellizcando. Agregar la manteca y trabajar un poco más de la misma manera.
3. Seguir trabajando la masa para obtener una masa suave y elástica (aproximadamente 10 minutos)
4. En caso de necesitar más humedad seguir agregando más agua.
5. Precalentar el horno a 180° C
6. Separar la masa en 20 porciones y cubrir con un paño húmedo. Trabajar cada porción individualmente, dejar la masa fina con un uslero. Cortar en círculos y rellenar con 2 cucharas de pino, un cuarto de huevo duro, agregar extras como aceitunas o pasas si se desean.
7. Cerrar untando con agua tibia los bordes, presionar firmemente y hacer los dobleces. Pincelar con un batido de huevo y agua antes de llevar al horno.

8. Hornear por 30- 35 minutos hasta que estén doradas.

9. Servir calientes.