

BOLIVIA
EMPANADAS DE POLLO

Ingredientes :

para la masa: 3 tazas de harina 1 cuchara de manteca 1 cucharita de Royal 1 huevo 1 pizca de azúcar	Para el relleno: 500 gr de carne molida , pollo o queso 3 huevos 2 papas Aceitunas, Uvas pasas, Arvejas Cebolla Ajo Pimentón Tomate
--	---

Preparación:

Para la masa:

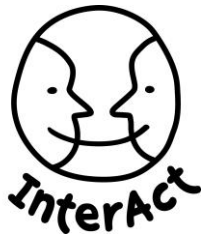
- En un cuenco colocar la harina junto con el azúcar y la sal.
- En otro recipiente derretir la manteca o grasa. Luego colar agregándolo a la harina, seguidamente incorporar el agua hervida, amasar con las manos hasta lograr masa homogénea.

Para el relleno:

- En olla hervir el pollo con las hierbas aromáticas a gusto, luego cocido el pollo retirarlo,
- Reservar el caldo restante. En una sartén rehogar las cebollas picadas junto con el ajo, agregando la pasta de ajo, con sal, comino, orégano a gusto. Agregar a ésta mezcla el pollo desmenuzado con las uvas pasas, alverjas, pimentón y tomate.

Para el armado:

- Preparar los discos para rellenar. En el armado de la empanada se agrega poco de huevo en tajaditas, y una aceituna cada una, repulgue y pincelar con huevo.
- Freir hasta que se doren.



BOLIVIA EMPANADAS DE POLLO

Zutaten:

<p>Für den Teig: 3 Tassen Mehl 1 Esslöffel Butter 1 Teelöffel Royal 1 Ei 1 Prise Zucker</p>	<p>Für die Füllung 500 g Hackfleisch, Huhn oder Käse 3 Eier 2 Kartoffeln Oliven, Sultaninen, Erbsen Zwiebel Knoblauch Paprika Tomate</p>
---	--

Zubereitung:

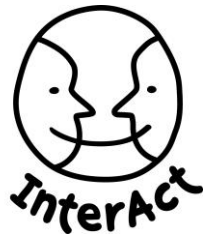
Für den Teig:

- Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben.
- In einer anderen Schüssel die Butter oder das Fett schmelzen. Dann das abgekochte Wasser hinzufügen und mit den Händen kneten, bis ein homogener Teig entsteht.

Für die Füllung:

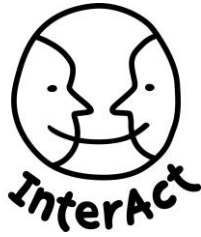
- Das Huhn in einem Topf mit den Kräutern nach Geschmack kochen, dann das Huhn herausnehmen, sobald es gar ist,
- Die restliche Brühe aufbewahren. In einer Pfanne die gehackten Zwiebeln mit dem Knoblauch anbraten und die Knoblauchpaste, Salz, Kreuzkümmel und Oregano nach Geschmack hinzufügen. Zu dieser Mischung das zerkleinerte Hühnerfleisch mit den Sultaninen, Erbsen, Paprika und Tomaten hinzufügen.

Zusammenstellen:



expotranskultur.org

- Die Scheiben für die Füllung vorbereiten. Zum Zusammensetzen der Empanada ein kleines Ei in kleinen Scheiben und je eine in Stücke geschnittene Olive hinzufügen und mit Farbe bestreichen.



BOLIVIA EMPANADAS DE POLLO

Ingredients:

For the dough: 3 cups flour 1 tablespoon of butter 1 teaspoon Royal 1 egg 1 pinch of sugar	For the filling: 500 gr of ground meat, chicken or cheese 3 eggs 2 potatoes Olives, raisins, Peas Onion Garlic Paprika Tomato
---	---

Preparation:

For the dough:

- In a bowl place the flour together with the sugar and salt.
- In another bowl melt the butter or fat. Then strain adding it to the flour, then add the boiled water, and knead with your hands until you get a homogeneous dough.

For the filling:

- In a pot boil the chicken with the aromatic herbs to taste, after the chicken is cooked, remove it,
- Reserve the remaining broth. In a frying pan fry the chopped onions with the garlic, adding the garlic paste, salt, cumin, and oregano to taste. Add to this mixture the shredded chicken with the raisins, peas, paprika and tomato.

To assemble:

- Prepare the discs for filling. To assemble the empanada, add a little egg in small slices, and an olive in each one, cut in pieces, and brush with paint.