

# Empanadas chilenas vegetarianas

por María Julia Westphal

## INGREDIENTES

Para la pasta:

250 g Harina

1 Cdita. Sal

100 g mantequilla dura

Para el relleno:

1 Cebolla

1 Cda. Aceite de Oliva 4 Huevos duros

100 g de aceitunas sin semilla 3 Cdas. de pasas

Sal

Pimienta negra

Un poquito de chile en polvo

½ Cdita. de comino en polvo Culantro picado (opcional)

Además:

Harina para extender la pasta

1 yema de huevo para barnizar las empanaditas

## PREPARACIÓN

Se mezcla harina con sal y luego la mantequilla picada. Se hace una borona y se le agregan 6 cucharadas de agua fría. Rápidamente se forma una pasta lisa. Se envuelve en plástico o papel aluminio y se deja reposar en la nevera una hora.

Aparte, para el relleno se pica fino la cebolla y se deja cristalizar en el aceite. Se deja enfriar.

Los huevos duros se pican fino, las aceitunas también. Se revuelven estos ingredientes con la cebolla y se condimentan con sal, pimienta, chile y comino.

Se calienta el horno como para hacer galletas. Se alista una bandeja con papel para hornear.

La pasta se extiende sobre una tabla levemente enharinada. Debe quedar delgadita para que las empanadas se tuesten. Salen diez círculos grandes de unos 15 cm de longitud.

Se rellenan y con un pincel se humedece el borde de los círculos para sellarlos luego con un tenedor.

Las empanadas se ponen en la bandeja. La yema de huevo se mezcla con una cucharada de agua y con esto se barnizan.

Se hornean unos 12 minutos o hasta que estén doradas.