

# Una receta económica y rendidora: El ingrediente secreto para hacer la masa de empanadas caseras

27/05/2024



La masa de empanadas caseras es una receta ideal para cuando se junta la familia ya que es rendidora y ayuda al bolsillo cuando hay que alimentar a varias personas. Animate a hacerla con el ingrediente secreto y sorprende todos con unas ricas empanadas caseras.

La **receta** es simple, no requiere de muchos ingredientes y aunque requiere un poco más de tiempo y esfuerzo, en una tarde de cocina se pueden preparar y frezar varias tapas. Aprendé a hacerlas con el **ingrediente secreto** y deleitá a los comensales.

## Los ingredientes necesarios para la

# receta de la masa de empanadas caseras

- 400 grs. de harina
- 3 cdas de aceite
- Agua, cantidad necesaria ( 1/2 taza apróx.)
- Una pizca de sal
- **Ingrediente secreto:** 1 huevo

## El paso a paso para preparar la receta de la masa de empanadas caseras con el ingrediente secreto

1. En un bowl colocar la harina en forma de corona.
2. Luego, colocar en el centro el huevo, el aceite, la sal y mezclar todos los ingredientes pero sin tocar la harina.
3. Ir incorporando poco a poco, el agua y la harina en la mezcla hasta formar una masa blanda pero que no se pegue en los dedos.
4. Dividir la masa en dos partes iguales y dejar reposar unos 20 minutos tapadas con repasador.
5. Una vez que haya reposado los 20 minutos, estirar con palo de amasar u luego cortar con un molde para empanadas o también puede servir una taza grande para hacer la forma de la tapa de la empanadas
6. Finalmente, rellenar las empanadas a gusto y hornear las empanadas. Esta masa se puede utilizar para ambas cocciones, tanto fritas como al horno. En el caso de haberlas congelado, lo ideal es descongelar las masas refrigeradas de un día para el otro porque si se dejan a temperatura ambiente o se utiliza un microondas, puede provocar que la masa se vuelva muy blanda y difícil de

trabajar al momento de armar las empanadas.

Fuente: Radio Mitre