

Empanadas de boniato y maíz



Ingredientes

Ingredientes para 10 porciones:

500 g de puré de boniato Ardo

250 g de maíz tostado alla
Mexicana Ardo

75 g de cheddar rallado

Mezcla de hierbas del Perú

Masa

400 g de harina

100 ml de agua

4 yemas de huevo

10 g de sal

100 g de mantequilla

Salsa

0,5 dl de passata

250 g de Brunoise Mediterranea
Ardo

125 g de mezcla de hierbas alla
Mexicana Ardo

50 g de azúcar

Sal

Comino

Zumo de limón

Modo de preparación

1. Mezclar la harina y la sal.
2. Añadir el agua, las yemas de huevo y la mantequilla derretida.
3. Amasar hasta obtener una masa suave.
4. Dejar reposar la masa en el frigorífico durante al menos 30 minutos.
5. Calentar el puré de boniato, añadir el maíz tostado alla Mexicana y sazonar con la mezcla de hierbas del Perú.
6. Dejar enfriar y, a continuación, incorporar el cheddar.
7. Extender la masa y cortar círculos. Rellenar con la mezcla de boniato, cerrar bien y freír las empanadas o cocinarlas en el horno.
8. Llevar todos los ingredientes de la salsa a ebullición, dejar cocer a fuego lento durante 5 minutos, sazonar y servir con las empanadas.

Alérgenos

Gluten

Egg

Milk



We preserve nature's gifts