

Empanadas (40 pts.)

1 1/2 tazas de harina
1/2 cda. de sal
1 cda. azúcar blanco
4 cdas. de Crisco
1 huevo
3 cdas. vino seco

Cierna la harina con la sal y el azúcar. Añádale el Crisco y córtela con el estribo hasta que esté como una boronfia. Póngale en el centro el huevo batido y el vino seco. Revuélvalo en forma circular hasta que esté todo unido. Tome la masa por porciones y extiéndala con el rodillo sobre una mesa enharinada de manera que quede lo más fina posible. Póngale el relleno que desee (pasta de guayaba, picadillo de carne, pescado, etc.). Dóblela y extiende nuevamente el borde o vuelo de la empanada con el rodillo de modo de que quede bien finito. Córtela del tamaño que desee. Selle el borde con un tenedor ligeramente. Fríalas en aceite caliente (375 grados) hasta que se doren. Salen unas 12 empanadas de buen tamaño.