

EMPANADAS DE HOJALDRE CON SURIMI

Porciones: 15

Ingredientes

- 30 ml aceite de oliva (1oz)
- 10 g ajo picado
- 90 g cebolla cubicada (3oz)
- 150 g jitomate cubicado (5oz)
- 90 g puré de tomate (3 oz)
- 15 g chile caricillo en curtido (1/2 oz)
- 90 g pimiento morrón rojo cubicado (3oz)
- 60 g perejil picado finamente (2oz)
- 60 g aceitunas verdes en rebanadas (2oz)
- 160 g **SURIMI** desmenuzado

- 1 huevo batido para barnizar
- 600 g Pasta Hojaldre
- Harina la necesaria para palotear la masa

Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. Colocar sobre la estufa un sartén, a fuego medio.
2. Agregar el aceite, dorar el ajo, la cebolla, pimiento morrón.
3. Agregar el jitomate y sofreír.
4. Agregar el puré de tomate, mover a la salsa.
5. Agregar las aceitunas, chile caricillo, perejil y **SURIMI**.
6. Sazonar con sal y pimienta.
7. Retirar el de la estufa y dejar enfriar.
8. Sacar la pasta hojaldre de refrigeración.
9. Con a ayuda de el palote, extender la pasta hojaldre sobre una superficie con harina. Extender la masa para cortar las empanadas.
10. Cortar los círculos para empanadas (aproximadamente de 12 cm diámetro).
11. Colocar 30 g de relleno sobre el circulo de masa (40 g).
12. Con la ayuda de una brocha barnizar la orilla del círculo y cerrar a formar la empanada. Aplanar la orilla de la empanada con la ayuda de un tenedor, para que no se salga el relleno.
13. Barnizar la superficie de la empandada y picar con un tenedor, esto ayudará a que no se infle la empanda. Colocar las empanadas en una charola engrasada o con papel encerado para hornear.
14. Precalentar el horno a 170^a C y hornear de 15 a 20 minutos.
15. Sacar del horno y dejar enfriar unos minutos para comer.

PUFF PASTRY EMPANADAS WITH SURIMI

Servings: 15

Ingredients

30 ml olive oil (1oz)
10 g minced garlic
90 g diced onion (3oz)
150 g diced tomato (5oz)
90 g tomato puree (3 oz)
15 g curtido caricillo chile (1/2 oz)
90 g diced red bell pepper (3oz)
60 g finely chopped parsley (2oz)
60 g sliced green olives (2oz)
160 g crumbled **SURIMI**
1 beaten egg to glaze
600 g Puff Pastry
Flour as needed to knead the dough

Salt and pepper

Preparation:

1. Place a frying pan on the stove, over medium heat.
2. Add the oil, brown the garlic, onion, and bell pepper.
3. Add the tomato and fry.
4. Add the tomato puree, stir into the sauce.
5. Add the olives, caricillo chili, parsley and **SURIMI**.
6. Season with salt and pepper.
7. Remove from the stove and let cool.
8. Remove the puff pastry from refrigeration.
9. Using the rolling pin, spread the puff pastry on a floured surface. Spread the dough to cut the empanadas.
10. Cut the empanada circles (approximately 12 cm in diameter).
11. Place 30 g of filling on the dough circle (40 g).
12. With the help of a brush, varnish the edge of the circle and close to form the empanada. Flatten the edge of the empanada with the help of a fork, so that the filling does not come out.
13. Varnish the surface of the empanada and chop with a fork, this will help prevent the empanada from puffing up. Place the empanadas on a greased tray or lined with waxed baking paper.
14. Preheat the oven to 170 °C and bake for 15 to 20 minutes.
15. Remove from the oven and let cool for a few minutes before eating.

