



Empanadas de Pipian

Description

These pastries are very popular in the Cauca region of Colombia. They can make a good snack or a great lunch, like many other Colombia's foods.

Empanadas de Pipian or Pipian Pasties (English version below)

Ingredientes

- 500 gramos de harina masa de maíz para arepas o harina para tortillas mejicanas
- 2 cucharadas de fécula de maíz maicena
- 500 gramos de papa pelada y cortada en trozos pequeños.
- 2 cucharadas de aceite
- 1 taza de hogao (guiso de tomate y cebolla)
- 1 huevo cocinado, pelado y finamente picado
- 1 cubo de caldo de pollo
- 6 cucharadas de mantequilla de maní no endulzada
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de achiote o paprika
- Sal y pimienta, al gusto
- Aceite suficiente para freír.

Preparacion

1. En una olla con suficiente agua, colocar la papa, el cubo de caldo de pollo y cocinar por 30 minutos.
2. Cuando la papa este blanda, bajar del fuego y dejar enfriar por unos minutos.
3. Escurrir el caldo de la papa y macerarla.
4. Mezclar la papa, mantequilla de maní hogao, huevo picado, sal y pimienta al gusto hasta hacer una mezcla consistente.
5. Aparte mezclar la harina de maíz, fécula de maíz, el azúcar, sal al gusto
6. Amasar por unos minutos hasta que tenga una consistencia un poco seca.
7. Aparte humedecer una bolsa plástica, extenderla abierta y colocar un poco de la masa.
8. Cerrar la bolsa y aplanar con un rodillo hasta que este mas o menos 3 milímetros de gruesa.
9. Abrir la bolsa y colocar una cucharada de la mezcla de papa en el centro de la masa.
10. Después cubrirla con la otra mitad de la masa, doblando el plástico dejando la mezcla en el interior.
11. Cerrar la empanada con una taza, cortando por encima del plástico en forma de media luna.
12. Luego sacar la empanada en una bandeja engrasada para después freír.
13. Se pueden formar todas las empanadas juntas antes de freír y así no perder el calor del aceite. (Las empanadas se pueden refrigerar o congelar en la misma bandeja. Una vez congeladas se pueden colocar en una bolsa para mejor almacenamiento).
14. Freír 3 o 4 empanadas al mismo tiempo a fuego medio alto por algunos minutos hasta que doren.

Nota: Se puede acompañar con limón, guacamole o ají de maní ají de cebolla y cilantro.

Pipian Pasties (English version)

Ingredients

- 500 grams of white corn flour for mexican tortillas o arepas.
- 2 tablespoons corn flour starch.
- 500 grams potatoes peeled and cut into small chunks
- 2 tablespoons oil
- 1 cup tomato and onion sauce
- 1 egg, cooked, peeled and finely chopped
- 1 chicken bouillon cube
- 6 tablespoons unsweetened peanut butter
- 1 tablespoon sugar
- Salt and pepper, to taste
- Enough oil to fry

Preparation

1. In a pot with water, put the potatoes, chicken bouillon cube and cook for 30 minutes .
2. When the potato is tender, lower the heat and let cool for several minutes.
3. Drain the potatoes and broth
4. Mix potatoes, peanut butter, tomatoes and onion sauce, chopped egg, salt and pepper to make a consistent mixture.
5. Aside, mix the corn flour, corn starch, sugar, and salt to taste.
6. Kneed it for a few minutes until you have the consistency a little dry.
7. Apart moisten a plastic bag, spread it open and add a bit of dough.
8. Close the bag and flatten with a rolling pin until it is about 3 millimeters thick.
9. Open the bag and place a spoonful of potato mixture in the centre.
10. Then covering it with the other half of the dough, fold the plastic, leaving the mixture on the inside.
11. Close the pie with a cup, plastic cutting above the crescent-shape.
12. Then remove the pie on a greased tray for later frying.
13. It can be all together before frying pies and so you do not lose heat of the oil. (The pastries can be in the fridger or freeze in the same tray. Once frozen can be placed in a bag for easy storage).
14. Fry 3 or 4 pastries while medium-high heat for a few minutes until golden.
15. Then remove and drain on absorbent paper towels.

Note: Serve with lemon, guacamole, peanut chili or chili, onion and coriander.