



Empanadas de Pollo

Description

These pasties are very popular all over Colombia. They can make a good snack or a great lunch, like many of Colombia's foods. This is my mother's recipe and I used to sell them when I was in the school.

Empanadas de Pollo or Chicken's Pasties (English version below)

Ingredientes para 20 empanadas

Para el relleno.

- 1 pechugas de pollo
- 1 cubo de caldo de gallina
- 4 tazas de agua
- 2 tazas de arroz
- 100 gramos de arvejas desgranadas
- 50 mililitros de aceite de girasol o de oliva
- 1 cucharadita de adobo completo
- 1 ajo finamente picado o una cucharadita de pasta de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- 2 huevos cocinados, pelados y cortados en trozos pequeños

Para la masa

- 500 gramos de harina de trigo
- 2 cucharadas de azúcar morena diluida en agua
- 200 mililitros de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de adobo completo
- Suficiente aceite para freír

Preparación

1. En una olla mediana poner el agua, el ajo y el pollo y sazonar con sal y pimienta.
2. Cuando las pechuga este blanda, sacarlas en otro recipiente y desmenuzar cuando enfríen un poco.
3. En el caldo añadir el arroz, las arvejas y mezclar bien.
4. Dejar cocinar a fuego medio bajo hasta que el arroz seque bien.
5. Luego añadir el pollo desmenuzado, el huevo cocinado y revolver otra vez cuidadosamente.
6. Aparte mezclar la harina de trigo, el azúcar, sal al gusto, 1 cucharada de adobo completo con el agua.
7. Amasar en un recipiente por unos minutos hasta que tenga una consistencia un poco seca.

- ~~8. Aparte humedecer con aceite una bolsa plástica, extenderla abierta y colocar un poco de la masa.~~
9. Cerrar la bolsa y aplanar con un rodillo hasta que este mas o menos 3 milímetros de gruesa.
10. Abrir la bolsa y colocar una cucharada de la mezcla de arroz y pollo en el centro de la masa.
11. Después cubrirla con la otra mitad de la masa, doblando el plástico, dejando la mezcla en el interior.
12. Cerrar la empanada con una taza, cortando por encima del plástico en forma de media luna y hacer unos dobleces para cerrarla mejor.
13. Luego sacar la empanada en una bandeja engrasada para después freír.
14. Se pueden formar todas las empanadas juntas antes de freír y así no perder el calor del aceite.
15. Freír 2 o 3 empanadas al mismo tiempo a fuego medio alto por algunos minutos hasta que doren.
16. Luego sacar y dejar escurrir en papel absorbente de cocina.

Nota:

- Servir con limón o ají.
- Las empanadas se pueden refrigerar o congelar en la misma bandeja.
- Una vez congeladas se pueden colocar en una bolsa para mejor almacenamiento.

Chicken's Pasties (English version)

Ingredients makes 20 pastries

For the filling

- 1 chicken breasts
- 1 chicken bouillon cube
- 4 cups water
- 2 cups of rice
- 100 grams of garden peas
- 50 ml sunflower oil or olive oil
- 1 teaspoon all purpose seasoning
- 1 clove garlic, minced finely chopped or a teaspoon of garlic paste
- Salt and pepper to taste
- 2 eggs cooked, peeled and cut into small pieces

For the dough

- 500 grams of wheat flour
- 2 tablespoons brown sugar diluted in water
- 200 ml of water
- 1 teaspoon of salt
- 1 teaspoon all purpose seasoning
- Enough oil to fry

Preparation

1. In a medium saucepan bring to the boil the water, garlic and chicken and season with salt and pepper.
2. When the breast is tender, remove them in another container and slightly shred it with your hands into medium pieces.
3. In the broth add the rice, peas and mix well.
4. Cook over medium low heat until the rice is dry.
5. Then add the shredded chicken, cooked egg and stir again.
6. Aside mix the flour, sugar, salt to taste, 1 cup of water and triguisar.
7. Mix in a bowl for a few minutes until you have a consistency a little dry.
8. Apart moisten a plastic bag with oil, spread it open and put a bit of dough.
9. Close the bag and flatten with a rolling pin until it is about 3 millimeters thick.
10. Open the bag and place a spoonful of rice mixture and chicken in the centre of mass.
11. Then covering it with the other half of the dough, folding the plastic, leaving the mixture on the inside.
12. Close the pie with a cup, plastic cutting above the crescent-shaped and make a few folds to close it better.
13. Then remove the pie on a greased tray for later frying.
14. They can be all made before frying in pairs and so do not lose heat of the oil.

~~15. Fry 2 or 3 pastries on medium-high heat for a few minutes until golden.~~

16. Then remove and drain on absorbent paper towels.

Note:

- Serve with lemon or hot sauce.
- The Pastries can be in the fridge or freeze in the same tray.
- Once frozen they can be placed in a bag for easy storage.