



Recetas

Empanadas Andinas con Masa de Canela

Inspiradas en el calor del hogar de los Andes venezolanos, estas empanadas de trigo son mucho más que una merienda; son un viaje a nuestras raíces. El aroma especiado de la canela en la masa crea un puente de sabor fascinante que resalta la frescura del ají dulce y la potencia del queso ahumado. Con el toque de Sal Bahia, transformamos ingredientes sencillos en una experiencia naturalmente confiable, demostrando que en el país sabemos ponerle la mejor sazón a cada momento compartido en familia.



Fácil



40 minutos



Cocina/
Fritura



4-6

Ingredientes

- 500 g de harina de trigo (todo uso).
- 1 huevo.
- 2 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente.
- 1 pizca de canela en polvo (el diferenciador que realza el relleno).
- Sal Bahia al gusto (nuestra sal favorita).
- Agua tibia (la necesaria para la masa).
- 300 g de queso ahumado andino rallado (o queso blanco duro).
- 3 ajíes dulces picaditos en cubos finos (sin semillas).
- Aceite vegetal para freír.

Utensilios

- Bowl grande para mezclar.
- Rodillo o una botella lisa.
- Sartén profundo o caldero.
- Papel absorbente.



Preparación

La Masa Especiada: En un bowl, mezcla la harina de trigo con la pizca de canela y Sal Bahia. Agrega la mantequilla y el huevo, integrando con las manos hasta obtener una textura arenosa.

El Amasado: Vierte el agua tibia poco a poco mientras amasas con paciencia. Busca una consistencia suave y elástica que no se pegue a tus dedos. Deja reposar la masa por 15 minutos.

El Relleno Criollo: En un tazón aparte, mezcla el queso ahumado rallado con el ají dulce cortado en cubitos muy finos (brunoise), asegurándote de retirar todas las semillas y venas blancas. Esta combinación es el corazón de la sazón andina: al estar picadito finamente, el ají aporta un aroma dulce y fresco que se funde con el queso, equilibrando perfectamente la intensidad del ahumado en cada bocado.

Armado de las Empanadas: Estira la masa con un rodillo sobre una superficie enharinada hasta que esté delgada. Corta círculos, coloca una porción generosa de relleno en el centro y dobla a la mitad, sellando los bordes con un tenedor.

Cocción: Fríe en abundante aceite caliente hasta que estén doraditas y crujientes. También puedes hornearlas a 180°C si prefieres una opción más ligera.

Servir: Disfrútalas calientes, dejando que el aroma de la canela anticipe el primer mordisco.

Un toque Bahía: La magia de esta receta reside en el contraste. Mientras la canela aporta una nota cálida e inesperada, nuestra Sal Bahia es el ingrediente esencial que equilibra el dulzor de la masa y potencia la intensidad del queso ahumado. Es la sazón que une el campo con tu mesa, recordándonos que lo tradicional siempre puede sorprendernos.