



Recetas

Empanadas de Pollo al Curry

La gastronomía venezolana es un hermoso mosaico de influencias, y en Sal Bahía nos encanta honrar las historias que definen nuestra mesa. Esta receta es un viaje directo al sur del país, un homenaje a la riqueza cultural de El Callao (Edo. Bolívar), donde la migración antillana fusionó magistralmente el curry con nuestra identidad. Estas empanaditas en formato pasapalo no solo destacan por su vibrante color dorado, sino por un aroma exótico que evoca inmediatamente nuestras raíces caribeñas. Al equilibrar la intensidad de las especias con la pureza de nuestra Sal Bahía, logramos un bocado inolvidable que rescata lo mejor de nuestra sazón con tradición.



Fácil



40 minutos



Frito/
Masa



15-20
porciones

Ingredientes

- 500 g de pechuga de pollo (cocida y desmechada).
- 1 cebolla grande cortada en cubitos muy pequeños.
- 2 dientes de ajo machacados.
- 1 cucharada generosa de curry en polvo de buena calidad.
- Sal Bahía al gusto (fundamental para abrir y equilibrar los sabores del curry).
- Pimienta negra recién molida.
- Un chorrito de aceite vegetal para el sofrito.
- ½ taza del caldo de cocción del pollo (para mantener el guiso jugoso).

Para la masa de maíz:

- 2 tazas de harina de maíz precocida.
- 2 ½ tazas de agua tibia.
- ½ cucharadita de curry en polvo (para darle un hermoso tono amarillo y aroma a la masa).
- 1 cucharadita de Sal Bahía (clave para disolver en el agua y garantizar una masa sabrosa).
- 1 cucharadita de papelón rallado o azúcar (opcional, para el toque dulce tradicional de la empanada venezolana).
- Aceite abundante para freír.

Utensilios

- Sartén grande para el guiso.
- Bowl amplio para amasar.
- Plástico limpio (o bolsa cortada) para estirar las empanadas.
- Taza redonda o cortador de unos 8-10 cm de diámetro (para formato pasapalo).



Preparación

El Guiso con Historia: En una sartén con aceite, sofríe la cebolla y el ajo hasta que estén suaves. Añade el curry, remueve unos segundos y luego agrega el pollo desmechado, el caldo, sal y pimienta. Cocina a fuego bajo hasta que el líquido se consuma por completo, dejando un guiso seco pero sabroso, y déjalo enfriar bien.

La Masa Aromática: En un bowl con el agua tibia, disuelve la sal, el papelón y el curry. Agrega la harina de maíz poco a poco mientras mezclas, deja reposar la masa por 3 minutos para que se hidrate y luego amásala bien hasta que quede suave, tersa y sin grietas.

El Ensamblaje del Pasapalo: Humedece un plástico sobre la mesa, aplasta una bolita de masa del tamaño de una nuez hasta formar un círculo delgado y coloca una cucharadita de guiso frío en el centro.

El Cierre Perfecto: Con la ayuda del plástico, dobla la masa por la mitad para cubrir el relleno, sella los bordes con los dedos y usa una taza o cortador para darle una forma perfecta, retirando el exceso de masa.

Fritura Crujiente: Finalmente, fríe las empanaditas en abundante aceite caliente a fuego medio-alto hasta que estén doradas y crujientes, y luego escúrrelas en papel absorbente.

Un toque Bahía: El gran diferenciador de este snack es el manejo del contraste: el curry aporta un color dorado brillante y un aroma profundamente exótico que se equilibra a la perfección cuando los cristales de **Sal Bahía** fijan el punto exacto de sazón. Al sazonar tanto el agua de la masa como el guiso, evitamos que el condimento opaque al pollo.