

PASTELITOS DE CARNE

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Salen 12 a 16 pastelitos*

Ingredientes:



Para hacer los pastelitos:

- 1 tazas de maseca* (harina de maíz)
- ¼ cucharadita de achiote*
- ½ cucharadita de sal
- Aceite vegetal para freír

Para hacer el relleno:

- ½ libra de carne molida de res sin grasa
- ¼ taza de cebolla blanca, cortada en pedacitos pequeños
- ¼ taza de tomate, cortado en pedacitos pequeños
- 1 diente de ajo, triturado
- ¼ cucharadita de tomillo seco
- ¼ cucharadita de pimienta molida
- ½ cucharadita de Salsa worcestershire (Conocida como Salsa Perrins)
- 1 papa grande, cortada en pedacitos pequeños
- 1 taza de agua + 1 cucharadita de sal

Instrucciones

Para hacer la masa de los pastelitos

1. En un recipiente grande agregar la harina de maíz, la sal y el achiote, mezcla bien, luego agregar más o menos 1 ½ tazas de agua, hasta que te quede una masa suave, quedará suave pero sin pegarse a las manos, si está muy seca agregar más agua, hasta que tenga consistencia suave. Dejar aparte cubierta con una manta húmeda, para que no se seque.

Para preparar la carne:

1. En una olla pequeña, agregar 1 taza de agua con 1 cucharadita de sal, cuando esté hirviendo agrega las papas ya cortadas y peladas, cocinar alrededor de 5 minutos. cuando las sientas suaves, apagas la estufa y las dejas allí.
2. En una sartén grande a temperatura media alta, agrega 1 cucharada de aceite de oliva o el que prefieras, cuando esté caliente agrega la cebolla y el ajo y cocina por 3 minutos o hasta que esté translúcida.
3. Agregar la carne, deshacer los pedazos grandes con la cuchara, para que quede bien molida y luego agregar las papas con el agua con sal que quedó, mezclar bien.
4. Agregar el tomate, la pimienta, el tomillo y la salsa worcestershire, mezclar bien, baja la temperatura a media, tapar la sartén y déjala que hierva por 20 minutos, luego destapar y déjala que se consuma todo el líquido que pueda haber. Transferirla a otro recipiente, déjala enfriar, y deja aparte.

Para ensamblar los pastelitos:

1. Tomar una porción de la masa, más o menos del tamaño de una bola de ping pong, luego aplana y ponela en tu tortillera, aplastala, que no quede tan delgada para que no se rompa.
2. Agrega dos cucharaditas de la carne, y ciérrala, apretando las orillas para que no se salga el relleno. Repite el mismo procedimiento hasta que se acabe la carne.
3. Agregar el aceite en una sartén grande, a temperatura alta, cuando esté caliente agrega los pastelitos, cocinarlos hasta que estén dorados, luego darle vuelta y cocinar por el otro lado. Ir colocándolos en un plato cubierto con papel toalla, para escurrir el exceso de aceite.
4. Luego servirlos con una ensalada de repollo, tomates y una rica salsa de tomate, ¡disfrútalos!!

Notas:

*La cantidad de pastelitos que te salgan, dependerá del tamaño en que los haga.

*Si no vives en países de latinoamérica, la maseca y el achiote lo puedes buscar en tiendas que venden productos latinos.

*Si te sobraron algunos, guardarlos bien en la refrigeradora y al día siguiente calientelos en el horno y quedan igual de buenos.