

# Empanada do La Cabaña

Enviado por Redação  
14-Out-2010  
Atualizado em 15-Out-2010

O restaurante La Cabaña, especializado na parrilla argentina, tem entre suas entradas a empanada, uma das delícias da culinária de nuestros hermanos. O chef parrillero Oliveira, que dirige a casa, oferece aqui para os nossos leitores a receita de uma boa empanada. Sigam o passo a passo e bom apetite.

O La Cabaña fica na Avenida Moema, 218, esquina com Alameda Maracatins, no bairro de Moema, em São Paulo. Telefone para reservas e informações: (11) 5052-7612.

## EMPANADA

(rende 16 porções)

## MASSA

### Ingredientes:

2½ xícara de farinha de trigo

¼ xícara de manteiga

½ xícara de água morna

1 gema para pincelar

1 colher de chá de sal

### Modo de fazer:

Numa vasilha, misture com as pontas dos dedos a farinha, a manteiga e o sal, até formar uma farofa. Faça uma depressão no centro e acrescente a água. Misture até formar uma massa, e amasse-a sobre uma superfície até ficar lisa. Embrulhe com papel alumínio e deixe descansar por dez minutos. Abra a massa sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo numa espessura fina. Deixe secar mais ou menos dez minutos.

## RECHEIO

### Ingredientes:

3 cebolas médias picadas

5 colheres de sopa de manteiga

1 kg de carne moída

¼ colher de chá de pimenta calabresa

4 cebolinhas verdes picadas

2 colheres de salsa picada

1 colher de chá de orégano

2 ovos cozidos picados

16 azeitonas verdes sem caroço

½ xícara de passas pretas sem caroço

sal a gosto

Modo de fazer:

Numa panela, frite as cebolas na manteiga, em fogo baixo, até ficarem bem macias e começarem a dourar. Mexa de vez em quando. Junte a carne, o sal e a pimenta. Cozinhe, misturando e amassando a carne até ficar bem solta. Acrescente as cebolinhas, a salsa e o orégano, e cozinhe até a carne ficar bem macia. Retire do fogo e deixe esfriar. Os ingredientes restantes (ovos, azeitonas e passas) serão usados na montagem.

## MONTAGEM

Recorte círculos de 14 cm de diâmetro. Coloque uma colher e meia de recheio de carne na metade do círculo. Acrescente um pouco de ovos picados, uma azeitona e quatro passas em cada uma. Molhe as beiradas com água e dobre o círculo da massa ao meio, como um pastel. Curve as extremidades para formar uma meia-lua. Dobre a ponta de uma extremidade para cima. Dobre um outro pedacinho da beirada sobre a primeira dobra. Continue repetindo as dobras, apertando bem para criar uma corda ao longo do arco da empanada. Pincele com a gema. Leve ao forno pré-aquecido a 250° por 15 minutos ou até dourar.