

Alcapurrias



Para la Masa:

5 guineos bien verdes
1 libra de yautía
2 cucharaditas de sal
1 sobre de Sazón con achiote

Procedimiento para la masa:

Monda los guineos y yautias y échalas en agua de sal.. Mueles la masa usando un rallador de cocina.. después añada la sal, sazón, y 1 cucharada de aceite. Lo mezclas bien y lo refigéras en lo que esté lista el relleno.

Para el Relleno:

1/2 libra de carne molida (puede ser de res, cerdo o de corned beef)
1/4 taza de sofrito
1/4 taza de salsa de tomate
1/4 cucharadita de comino en polvo
1/2 cucharadita de sal
1 cucharada de aceite de oliva
1/4 cucharadita de vinagre (del frasco de aceitunas)
1/2 sobre de sazón con achiote
4 aceitunas rellena, picadas

Procedimiento para el relleno:

En un sartén echas la carne y sofría por unos minutos, hasta que no se vea roja.

Echas el sofrito, salsa, sazón, sal y aceitunas. Sofría sobre fuego medio bajo. agrega el comino, aceite, y vinagre. Cocine unos minutos más y ajuste la sal a su gusto.

para preparar la alcapurrias:

Calienta como 2 tazas de aceite en una olla pequeña hasta alcanzar como 375°F

Echas un poco de la masa en la palma de la mano.

Pónle en el centro un poco del relleno y tápalo con la masa para formar una alcapurria.

Fríe las alcapurrias en el aceite caliente hasta que estén doradas.. como 5 o 6 minutos. Luego las retiras del aceite y las colocas sobre papel toalla a escurrir.