

# EMPANADA DE VEGETALES ORIENTALES

Comparte esta  
deliciosa receta

## INGREDIENTES

Harina	100 gr
Manteca vegetal	1000 gr
Sal	7 gr
Agua	550 gr
<b>Softgrain Multigrain</b>	300 gr
<b>Mimetic</b>	50% por kg masa
<b>Sunset Glaze</b>	

## Para el relleno

Zanahoria rallada	10 pzas
Hongo cremini	100 gr
Cebolla morada	½ pza
Ajo	1 diente
Aceite de ajonjolí	200 gr
Salsa de soja	20 gr
Salsa inglesa	20 gr
Cacahuete	50 gr
Champiñon	100 gr
Jengibre	2 gr

## PREPARACIÓN DE LA MASA

- 1) Mezclar en la amasadora harina, sal, manteca vegetal, **Softgrain Multigrain** y 60% del total de agua por 1 min. en 1era velocidad.
- 2) Amasar en 2da velocidad hasta que tenga elasticidad la masa, incorporar el 40% de agua restante.
- 3) Empastar con 500 gr de **Mimetic** por cada kilo de masa, dar 2 vueltas sencillas y reposar 20 min. a temperatura ambiente.
- 4) Dar 2 vueltas sencillas y refrigerar 1 hr.
- 5) Dar una última vuelta sencilla, extender a un grosor de 3 mm.
- 6) Cortar círculos de 10 cm de diámetro, rellenar y tapar con otro círculo.
- 7) Barnizar con **Sunset Glaze** y hornear a 200 °C por 20 min. aproximadamente.

## PREPARACIÓN DEL RELLENO

- 1) Colocar en una cacerola aceite de ajonjolí, cebolla picada, ajo y saltear.
- 2) Añadir la zanahoria rallada, hongos cremini fileteados y champiñones fileteados.
- 3) Cocer a fuego medio por espacio de 5 min. sin dejar de mover.
- 4) Incorporar el cacahuete y jengibre, cocer por 2 minutos más.
- 5) Sazonar con salsa de soja y salsa inglesa.
- 6) Dejar enfriar, rellenar las empanadas y hornear.



**Mimetic**, la nueva generación de materia grasa para laminación es la mejor solución para elaborar masas de feité, danés y croissant, con excepcionales ventajas.

**Mimetic**  
Cod. 4111388