



EMPANADAS DE HUMITA (12 a 15 Piezas)

Ingredientes:

Masa:

- 1 taza de crema espesa (250 ml)
- 1 cucharadita de sal
- 2 tazas de harina de trigo

Relleno:

- 90 g de mantequilla
- 1 cebolla grande, picada
- 3 cucharadas de fécula de maíz
- 600 ml de leche
- ½ cucharadita de nuez moscada
- Sal y pimienta negra al gusto
- 500 g de granos de elote amarillo precocido
- 200 g de queso tipo manchego, rallado
- Masa para empanadas, cortada en discos
- Aceite para freír las empanadas

Procedimiento:

Para la masa:

1. Bate la crema con la sal y agrega poco a poco la harina de trigo, mezcla hasta integrar por completo los ingredientes y formar una masa.
2. Con un rodillo enharinado extiende la masa y corta círculos de 10 ó 12 cm de diámetro. Coloca el relleno en el centro, humedece las orillas con agua y dobla formando la empanada. Ciérralas presionando con un tenedor o con el molde.

Para el relleno:

3. En una sartén grande calienta la mantequilla y saltea la cebolla picada hasta que esté transparente; incorpora la fécula de maíz y mezcla hasta formar una pasta.
4. Añade poco a poco la leche tibia sin dejar de mezclar, para evitar que se formen grumos, hasta integrar por completo la leche; sazona. Muele la



mitad de los granos de elote con un poquito de leche y agrégalos a la salsa blanca junto con los granos enteros y el queso. Deja enfriar.

5. Rellena las empanadas; fríelas en aceite caliente y escurre sobre papel absorbente.

Tiempo de Preparación: 55 min.

Grado de Dificultad: ***

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****

