

# Empanadillas de verduras con aroma de Curry



## Ingredientes para el relleno:

- 1 cebolla fresca
- 1 diente de ajo
- 2 tomates
- 2 zanahorias
- 1 patata mediana
- pimienta, sal y curry
- Aceite de oliva

## Ingredientes para la masa:

- 200 gr. de harina
- Una pizca de sal
- 1/2 vaso de aceite de oliva
- 100 ml. de vino blanco (Si no queremos usar vino blanco, podemos poner agua o zumo)



## Preparación:

De la masa: Echamos todos los ingredientes de esta masa para empanadillas en un bol y los mezclamos con una espátula. Una vez que la masa se separe de las paredes del bol, la echamos sobre la mesada enharinada, la amasamos y la dejamos reposar (si tenemos tiempo) 1-2 horas. Estiramos la masa para empanadillas con un rodillo, intentando que tengan un espesor constante y ya sólo nos queda cortarla con unos moldes redondos, una taza o lo que queramos, el caso es que tengan el tamaño y la forma que más nos guste.

Del relleno: Picar la cebolla y el ajo en trocitos muy pequeños. Pondremos una sarten con aceite de oliva al fuego y los añadiremos. Cortaremos en cubos pequeños las zanahorias y las patatas; y lo añadiremos a la sarten también. Cuando estén al dente añadiremos los tomates en cubos pequeños y dejaremos que se cocine. Sal pimentaremos y añadiremos una cucharadita de curry.

Dejaremos enfriar el relleno y comenzaremos a rellenar las formas de empanadilla. Las podemos hacer fritas en aceite o al horno. Para el horno, hornear a 180° de 30 a 40 minutos, según el horno. Nuestro consejo es que a partir de los 20 minutos, vayas mirando y cuando alcancen un tono tostado, las saques.

Nota: El relleno corresponde a los productos de la ecocesta de esta semana, pero se puede rellenar de todo tipo de verdura en función de la época del año....y también dulce.