

<b>Asignatura:</b> Vocacional	
<b>Docente:</b> Evelyn Maturana C.	<b>Curso:</b> Laboral 3 E
<b>Objetivo de Aprendizaje:</b> Conocer variedad de <b>empanadas</b> de horno y fritas	
<b>Contenido:</b> receta típica chilena	
<b>Habilidad:</b> Elaborar empanadas como plato típico chileno	
<b>Semana N°:</b> 22 miércoles 02 de septiembre	

<b>Horario Semanal</b>					
Tiempo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9:00 - 10:00	Aprendizaje Empresa Profesora Evelyn	Matemáticas Profesora Evelyn	Vocacional Jefe taller Camila	Lenguaje Profesora Evelyn	Social Profesora Evelyn

Nos encontramos ya en el mes de la patria y comenzaremos recordando y aprendiendo una preparación típica chilena, **las empanadas** y en sus variedades fritas y de horno y con diferentes rellenos.

### **Pero... ¿qué es una empanada?**

Una empanada es una fina masa de pan, masa quebrada u hojaldre rellena con una preparación salada o dulce y cocida al horno o frita. El relleno puede incluir carnes rojas o blancas, pescado, verduras o fruta. La masa, generalmente, es de harina de trigo aunque también puede usarse harina de maíz u otros cereales y suele llevar alguna grasa, aceite o manteca. Las empanadas son un plato tradicional de la mayoría de las cocinas de los países de habla hispana.



## **La empanada chilena: secretos, sabores y su origen**

Es sin duda una de las preparaciones favoritas en fiestas patrias y aquí, con mucho aliño y sazón les contaré su origen tan particular.

Hay de queso, pino, camarón queso e incluso napolitanas.

Las **empanadas** chilenas son sin duda un plato fundamental en cualquier cocina de nuestro país.

A pocos días de comenzar a celebrar un nuevo mes de la **patria**, estas exquisiteces comienzan a tomar importancia en la dieta diaria de los chilenos.

Pero ante este creciente apogeo de su sabor y condimentos **¿cuál es el origen de nuestra empanada?**

Para eso, debemos cruzar el Atlántico y llegar hasta España, la madre patria. Ahí fueron los árabes quienes luego de abandonar el territorio hispano, dejaron este tipo de alimento como herencia culinaria.

Al final del proceso de expulsión de los moros, se produjo el descubrimiento de América y es en este continente en donde se produjo la explosión en cuanto a variedad y tipos de ingredientes. Así nacieron las empanadas chilenas, tucumanas, salteña, la allaca, la arepa o la pacucapa, entre muchas más.

Sin embargo, fue acá en Chile en donde la carne, cebolla y aliños se transformaron en un manjar irresistible para los primeros colonos y residentes de nuestro país.

### **EL ORIGEN DEL PINO**

Pero el ingrediente que le da todo el sabor y color a nuestra empanada es el sabroso pino.



La mezcla perfecta entre la cebolla, carne de vacuno, aceituna, huevo y pasas fue una mezcla de diversos ingredientes que se encontraban en nuestro país que fueron añadidos por los españoles para realizar la empanada.

Antecedentes previos indican que los Mapuche llamaban a esta mezcla "Pirru" que posteriormente derivó en lo que hoy conocemos como pino.



## **LAS "NUEVAS" EMPANADAS**

A pesar de todo el camino ganado que tienen las tradicionales de pino, en el mercado chileno han irrumpido nuevos sabores y gustos.

La napolitana -que es una suerte de pizza envuelta-, camarón queso, champiñón queso, macha queso, surtida de mariscos, dulces, con queso crema y una interminable lista.

Pero a pesar de sus interminables opciones, la empanada es, fue y será, la gran reina de cada celebración de Fiestas Patrias.

### **Receta de masa de horno**

1 kilo de harina

200 grs. de manteca

400 cc de agua tibia

20 grs. o dos cucharaditas de sal

### **Receta de masa de empanada frita**

4 tazas de harina

2 cucharaditas de polvos de hornear

1 ½ cucharadita rasa de sal

2 yemas batidas

4 cucharadas de aceite

1 ½ taza de leche tibia

## Las otras empanadas...

Observa el siguiente video, en el verás la elaboración de las otras empanadas, las actuales

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=DBEKjAujsHE>



## ¿Cómo hacer el pino para las empanadas?

Observa el siguiente vídeo pega el URL en Youtube  
<https://www.youtube.com/watch?v=hPzpim4WVuQ>



Tarea:

Observa el siguiente video que muestra cómo elaborar una rica empanada de horno:  
<https://www.youtube.com/watch?v=orELQeUL8J8>

Empanada frita: [https://www.youtube.com/watch?v=Lc\\_zpYBgX90](https://www.youtube.com/watch?v=Lc_zpYBgX90)