Saltenha

www.receitasdafia.com/receitas/saltenha

Aprenda a fazer essa deliciosa receita de Saltenha boliviana, na massa não vai ovo nem fermento, fica super leve, fácil e gostoso, que tal fazer você vai amar!

120 min 40 porções

Ingredientes

MASSA

- 1 kg de farinha de trigo
- 200ml de óleo
- 1 colher (sopa) de Colorau bem cheia
- 1 colher de sal
- 400ml de água
- 120g de açúcar
- 2 gema para pincelar (a gosto)

RECHEIO

- 2 peitos de frango refogados, cozidos e desfiados
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de colorau
- 4 cebolas picadas
- 4 dentes de alho amassados
- Pimenta dedo-de-moça picada a gosto
- 4 tomates sem pele e sem sementes picados
- 5 colheres (sopa) de massa de tomate
- 1kg de batatas descascadas, picadas em cubos e fervidas
- 1/2 xícara (chá) de uva passa brancas
- 1/2 xícara (chá) de ervilhas
- 1/2 xícara (chá) de milho verde
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas pretas picadas
- Sal a gosto

Modo de Preparo

MASSA

1. Em um recipiente coloque a água, o açúcar e o sal e mexa bem para dissolver bem.
2. Enquanto isso em uma panela ferva o óleo, depois acrescente o colorau, enquanto ferve misture bem, o colorau vai soltar toda cor no óleo.
3. Em outro recipiente grande coloque o trigo e misture o óleo ainda quente.
4. Mexa bem pra misturar o óleo com o trigo (vai ficar parecendo uma massa de empada).
5. Por ultimo acrescente a água que esta com o açúcar e com sal no trigo aos poucos, vai sovando e acrescentando a água até desgrudar da mão.
6. Embrulhe em um plástico filme e deixe descansar na geladeira por 30 minutos.

RECHEIO

1. Em uma panela, aqueça o óleo, acrescente o colorau e refogue as cebolas e o alho.
2. Acrescente o frango e o caldo do cozimento, a pimenta, os tomates e misture tudo.(cuidado para não ficar muito aguado)
3. Cozinhe por cerca de 5 minutos, mexendo de vez em quando.
4. Junte as batatas, as uvas passas, as ervilhas, o milho verde e as azeitonas.
5. Acerte o sal, desligue o fogo e deixe esfriar.
6. Abra a massa sobre uma superfície lisa.
7. Corte-a em discos de 10cm cada.
8. Coloque 2 colheres (sopa) de recheio em cada disco.
9. Feche-os, juntando e apertando a bordas com um garfo ou dobrando para baixo com as pontas do dedo.
10. Pincele as gemas sobre cada saltenha.
11. Coloque em uma forma e leve para assar, em forno moderado, preaquecido a 180C, por 35 minutos ou até dourar.