Saltenha

www.receitasdafia.com/receitas/saltenha-1

Aprenda a fazer hoje essa deliciosa saltenha, um salgado de origem boliviana com massa macia e um recheio suculento. Todos vão adorar!



60 min 15 porções

Ingredientes

MASSA

- 1 kg de farinha de trigo
- 120 g de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 10 g de fermento biológico seco
- 200 ml de óleo ou 2 colheres de sopa de banha de porco
- 1 colher de sopa de colorau (urucum)
- 400 a 450 ml de água ou leite morno
- 1 ovo (opcional, para dar cor e maciez)

RECHEIO

- 200 g de carne moída
- 150 g de peito de frango cozido e desfiado
- 1 cebola picada
- 150 g de batata cozida e picada em cubos pequenos
- 2 ovos cozidos e picados
- 1/2 xícara de uva passa
- 1/2 xícara de azeitonas picadas
- 3 colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta a gosto
- 1 colher de chá de colorau
- Cominho a gosto

Modo de Preparo

MASSA

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de trigo, o fermento, o sal e o açúcar.
2. Aqueça o óleo ou a banha com o colorau até que o tempero dissolva e a gordura fique quente.
3. Adicione essa mistura quente aos ingredientes secos, mexendo com uma colher para não queimar as mãos.
4. Misture a água ou leite morno (com o ovo, se for usar) aos poucos, sovando a massa até que fique macia e homogênea.
5. Ela deve ser fácil de trabalhar e não grudar nas mãos. Se precisar, ajuste a quantidade de farinha ou líquido.
6. Deixe a massa descansar por cerca de 30 minutos, coberta com um pano de prato.

RECHEIO

1. Refogue a cebola no azeite até murchar.
2. Adicione a carne moída, o peito de frango desfiado e o colorau. Cozinhe até a carne dourar.
3. Acrescente as batatas cozidas e picadas, as azeitonas, as uvas passas e os ovos cozidos.
4. Tempere com sal, pimenta, cominho, salsinha e cebolinha. Misture bem e reserve.
5. É importante que o recheio esfrie completamente antes de montar as saltenhas, para evitar que a massa se rompa.

MONTAGEM

1. Abra pequenas porções da massa em formato de disco (com aproximadamente 10 cm de diâmetro) com um rolo. As bordas devem ser mais finas e o centro mais grosso.
2. Coloque uma porção generosa do recheio no centro de cada disco.
3. Feche as saltenhas, unindo as bordas e fazendo um trançado, semelhante a uma empanada.
4. Disponha as saltenhas em uma assadeira untada e enfarinhada.
5. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 a 40 minutos, ou até que a massa esteja dourada.
6. Dica: Para um recheio mais cremoso e com mais líquido, como na tradição boliviana, você pode adicionar um pouco de gelatina sem sabor hidratada e dissolvida no recheio frio. Isso dará a consistência característica ao recheio quando aquecido.