

Empanadilla

La **empanadilla** es un tipo de tarta que se puede considerar una variante de la empanada. Suele hacerse con una masa rellena de carne picada y otros ingredientes en forma de tortilla que posteriormente se fríe en aceite (esta es una de las diferencias con respecto a la empanada, que suele ser cocinada al horno para que el pan de su superficie se haga). Su textura exterior es crujiente y contrasta con la blandura de su interior, siendo la masa similar a la empleada en los pestiños. A veces puede servirse caliente como una tapa, sola o acompañada de alguna salsa.¹



Plato de empanadillas en el que puede notarse la textura crujiente de la masa exterior, con bordes enrollados (con la típica formación de burbujas durante su fritura).

Índice

Características

Variantes en otros países

Véase también

Referencias

Características

La empanadilla es un alimento relleno generalmente de un contenido salado (carne picada por regla general con alguna verdura cruda o encurtida, un huevo duro picado, puede llevar pescado picado como bonito o atún) en la mayoría de los casos revuelto con salsa de tomate o de dulce (puede ser boniato, patata, nuez, dulce de membrillo, etcétera) como puede ser el casadielles de la cocina asturiana. El relleno más clásico de las empanadillas españolas suele ser una mezcla de bonito o atún picado en una salsa de tomate y daditos de huevo duro.



Empanadillas listas en una fuente.

La masa se elabora en forma de tortilla de un diámetro aproximado de 12 cm y se sella por regla general con los dientes de un tenedor, lo que le da en su extremo una forma característica. La pasta puede hacerse o viene precocinada en paquetes que se encuentran en la mayoría de los supermercados españoles en la zona de refrigerados en paquetes de 16 obleas. El resultado final completamente sellado se suele freír en aceite hirviendo (generalmente aceite de girasol), bien puede emplearse una sartén de fondo ancho o una freidora. En la multitud de variantes sobre la receta tradicional existen algunas variantes vegetarianas con verduras. En Puerto Rico le conocen como pastelillo, que son variantes de menor circunferencia y pueden ser salados o dulces dependiendo del relleno.

Variantes en otros países

En la India son conocidas la samosa y el aloo pie, ambas fritas y rellenas de carne finamente picada y muy especiada; en la cocina de Marruecos (quizás por influencia de la empanadilla) se tiene la popular pastilla, también es similar el rollito de primavera de la cocina china, y el paste de México, que tiene influencia en la cocina británica.

Existió en España una denominación de empanadilla (denominada también *quijadilla* en *ladino*), pero su elaboración se asemeja a la actual empanada debido a su elaboración en horno.²

En *Argentina*, sobre todo en la región del *norte*, se suelen elaborar horneadas, rellenas de *dulce de cayote*, *membrillo* o *dulce de batata* casero y bañadas en *glasé*. Un acompañamiento típico de la merienda dulce.

Véase también

- *Calzone*
- *Casadielles*
- *Paste*

Referencias

1. Rafael Aguirre Ruiz, *Conceptos basicos sobre cocina: Principios culinarios*, Editorial Limusa, 1998, ISBN 968-18-5507-8
2. Manuel Alvar, *El Ladino, judeo-español calco: Judeo-español calco*, Real Academia de la Historia, 2000, ISBN 84-89512-53-1

Obtenido de «<https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Empanadilla&oldid=128449371>»

Esta página se editó por última vez el 13 ago 2020 a las 10:24.

El texto está disponible bajo la Licencia Creative Commons Atribución Compartir Igual 3.0; pueden aplicarse cláusulas adicionales. Al usar este sitio, usted acepta nuestros términos de uso y nuestra política de privacidad.

Wikipedia® es una marca registrada de la Fundación Wikimedia, Inc., una organización sin ánimo de lucro.