

RECETA PASO A PASO

EMPANADITAS DE PERA



Saberes y Sabores de Cardenal Caro
Rescate y difusión de la cocina tradicional chilena

EMPANADITAS DE PERA

INGREDIENTES

Receta para 12 empanaditas

Para el relleno

- 150 gramos de peras secas
- 4 cucharadas de azúcar
- ½ cucharadita de canela molida (opcional)
- 500 ml de agua para remojar
- 300 ml de agua para la cocción

Para la masa

- 300 gramos de harina
- 60 gramos de manteca o mantequilla derretida
- 1 cucharada de azúcar
- ¼ cucharadita de sal
- 120 ml de agua tibia

Para pintar

- 1 yema de huevo



EMPANADITAS DE PERA

PASO A PASO

1. Hidratar las peras: Lavar las peras secas y colocarlas en un recipiente con 500 ml de agua. Dejar remojar durante toda una noche o por al menos seis horas.
2. Cocinar las peras: Escurrir las peras y llevarlas a una olla junto con 300 ml de agua. Cocinar a fuego suave durante 30 a 40 minutos, o hasta que estén muy blandas.



EMPANADITAS DE PERA

3. Preparar el relleno: Moler o picar finamente las peras cocidas. Incorporar el azúcar y la canela. Cocinar nuevamente durante 5 a 10 minutos, revolviendo constantemente, hasta obtener una pasta espesa y homogénea. Dejar enfriar completamente antes de utilizar.

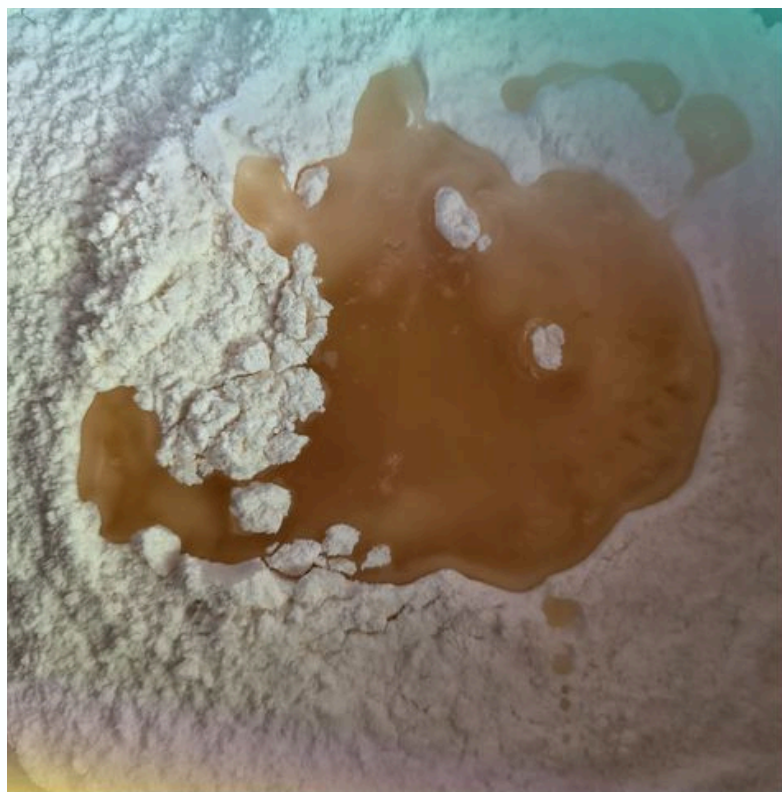
3.



EMPANADITAS DE PERA

4. Elaborar la masa: En un recipiente mezclar la harina, el azúcar y la sal. Agregar la manteca derretida e incorporar gradualmente el agua tibia hasta formar una masa homogénea y suave.

5. Amasar y reposar: Amasar durante cinco minutos hasta obtener una textura lisa. Cubrir con un paño limpio y dejar reposar durante veinte minutos.



EMPANADITAS DE PERA

6. Estirar la masa: Sobre una superficie enharinada, uslarrear la masa hasta alcanzar un grosor aproximado de 2 a 3 milímetros.

7. Cortar los discos: Cortar 12 discos de 12 centímetros de diámetro. Reunir los recortes y volver a estirar la masa si fuese necesario.



EMPANADITAS DE PERA

8. Rellenar: Colocar una cucharada rasa de relleno en el centro de cada disco.

9. Formar las empanaditas: Doblar la masa formando una media luna y sellar cuidadosamente los bordes mediante un repulgue o presionando con un tenedor.



EMPANADITAS DE PERA

10. Pintar: Disponer las empanaditas sobre una bandeja para horno y pintar la superficie con yema de huevo.

11. Hornear: Llevar a horno precalentado a 180 °C, utilizando calor superior e inferior (arriba y abajo), durante 18 a 22 minutos, o hasta que las empanaditas estén suavemente doradas.



EMPANADITAS DE PERA

12. Decorar y servir: Retirar del horno y dejar enfriar algunos minutos. Si se desea, espolvorear con azúcar flor antes de servir.



EMPANADITAS DE PERA

Consejos y variaciones tradicionales

- El dulzor puede ajustarse según las características de las peras utilizadas. Algunas variedades secas presentan una acidez más marcada y pueden requerir una cucharada adicional de azúcar.
- Algunas cocineras incorporan una pizca de nuez moscada al relleno junto con la canela para aportar un aroma más intenso.
- En ciertos sectores rurales se añade una pequeña cantidad de zapallo cocido y molido a la masa, lo que le entrega un color dorado y una textura más suave. En ese caso, debe disminuirse la cantidad de agua utilizada.
- El relleno debe quedar espeso para evitar que humedezca la masa durante el horneado.
- Muchas personas consideran que estas empanaditas adquieren mejor sabor después de algunas horas de reposo.
- Una vez frías, pueden espolvorearse con azúcar flor, una terminación muy apreciada en la repostería tradicional chilena.

EMPANADITAS DE PERA

Un dulce de la cocina campesina chilena

Las empanaditas de pera forman parte de la repostería tradicional de la zona central de Chile y tienen sus raíces en las antiguas prácticas campesinas de conservación de alimentos.

Durante el verano y el otoño, las familias secaban al sol los excedentes de fruta para disponer de ellos durante los meses más fríos del año. Las peras secas, conocidas en muchos hogares rurales como fruta de guarda, se transformaban en compotas, dulces y rellenos para diversas preparaciones.

Estas empanaditas eran habituales en reuniones familiares, fiestas religiosas, veladas de invierno y celebraciones locales. Su preparación refleja una cocina basada en el aprovechamiento de los recursos disponibles, donde la experiencia y el conocimiento transmitidos entre generaciones permitían crear dulces sencillos, nutritivos y llenos de sabor.

Hoy constituyen una valiosa expresión del patrimonio culinario chileno, manteniendo viva una tradición que une memoria, territorio y cocina.