



Empanadas rusas de patata, cebolla y setas

(Pirozhki)

Para la masa: 450-500 g de harina de trigo | 25-30 g de levadura fresca (o 1 sobre de 7 g de levadura de panadería) | 250 ml de leche | 1-2 cdtas. de azúcar | 1 huevo | 100ml de aceite de girasol o mantequilla derretida | una pizca de sal

Para el relleno: 1 kg de patatas | 3 cebollas blancas | 300 g de champiñones | sal y pimienta al gusto | mantequilla y leche para el puré de patatas | 1 huevo para untar las empanadillas

Elaboración:

Para preparar la masa:

Por un lado, calentamos la leche en un cazo, ésta tiene que estar tibia, (aprox. 37grados C), pero **nunca caliente**. Si usamos levadura fresca, la deshacemos y diluimos en un vaso con el azúcar y un poquito de leche. En caso de usar levadura deshidratada, la echamos directamente en la harina. Mezclamos todos los ingredientes y los amasamos hasta tener una masa elástica, aunque no demasiado pegajosa. Cuando la masa comience a tener forma de bola y se despegue de las paredes del cuenco, es que suele estar lista. (En mi caso, utilizo un robot de cocina que tarda unos 10 minutos en amasar más el tiempo de levado). Para obtener una masa suave y esponjosa, es importantísimo **no pasarnos con la harina**. Es mejor empezar con menos cantidad y a medida que vamos trabajando la masa, ir añadiendo más harina poquito a poco. Demasiada cantidad de harina suele resultar en una masa pesada, a la que le costará crecer y por lo tanto, en un pan más denso y pesado.

Cuando la masa esté lista, la pasamos a un cuenco limpio y engrasado ligeramente, la tapamos y la dejamos reposar alrededor de 1 hora.

Para preparar el relleno: Es buena idea prepararlo con antelación, incluso el día antes.

Pelamos y hervimos las patatas en agua con sal hasta que estén hechas. Las escurrimos, le añadimos un poco de mantequilla y leche y las aplastamos hasta tener una consistencia de puré más bien espesa. Agregamos sal y pimienta al gusto, tiene que quedar un puré bien sabroso.

Potr otro lado, pelamos y cortamos la cebolla en daditos y la pochamos hasta que esté blandita y ligeramente dorada. Cortamos los champiñones en daditos bien pequeños y los salteamos también hasta que se doren. Los echamos al puré de patata junto con la cebolla y mezclamos bien. Ya tenemos listo nuestro relleno!

Una vez que la masa esté lista, la sacamos del cuenco y la ponemos sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada. Estiramos la masa con las manos y vamos formando una especie de cilindro alargado. A continuación, lo cortamos en trozos de unos 3-4 cm de ancho (aprox.) Aplastamos cada trocito con la mano o con un rodillo, le añadimos en el centro el relleno y unimos los extremos, cerrando así la empanadilla en el centro y aplastándola ligeramente (ver foto). Vamos colocando las empanadillas listas sobre una bandeja de horno, cubierta con papel de hornear. Una vez listas, las tapamos con un paño de cocina y las dejamos reposar unos 20 minutos. Mientras tanto, vamos precalentado el horno a 200gC.

Untamos las empanadas con un huevo batido y las horneamos unos 35-40 minutos o hasta que estén doradas y bonitas. Ya fuera del horno, las ponemos en una rejilla y las dejamos enfriar unos minutos.

Buen provecho o como dicen en ruso, “priyatno appetita”.

