

# Empanadas "Samosas" Arco Iris

**Sirve:** 50 Porciones

50 Porciones

Ingredientes	Weight	Measure
Camotes	17 lbs	50 tzas
Zanahorias	4 lbs	13 tzas
ajo	5 oz	33 Cdas
Aceite de oliva	25 oz	50 Cdas
Cilantro	2 oz	50 Cdas
Sal	2 oz	6 cdtas
Jugo de naranja	33 oz	4 tzas
Vinagre, de cidra de manzana	8 oz	50 Cdas
Miel	16 oz	2 tzas
Harina integral	113 oz	17 tzas
Guisantes verdes	46 oz	8 tzas
Chiles Arbol		8 Cdas
Comino	2 oz	17 cdtas
Tomates cortados en cuadrados	133 oz	17 tzas
Agua	46 oz	6 tzas



## Preparación

1. Primero prepare el relleno cortando las zanahorias y camotes en rodajas de  $\frac{1}{4}$  pulgada y revuelva con  $\frac{1}{3}$  del aceite de oliva, cilantro y  $\frac{1}{3}$  de la sal.
2. Ponga los vegetales en una bandeja para hornear de 14" x 16" y póngalos a rostizar a 450°F por 15 minutos.  
\*Cuando cocine 50 es más conveniente usar una bandeja de 2' x 4'.
3. En una olla grande, combine el jugo de naranja, la mitad del vinagre de cidra de manzana, la miel y las rajitas de canela a fuego lento. Una vez la mezcla se haya reducido a  $\frac{1}{3}$  parte del volumen original, vierta esta mermelada sobre los camotes y zanahorias, revuelva y deje cocinar por otros 15 minutos.
4. Para hacer la masa, revuelva la harina con  $\frac{1}{3}$  del aceite de oliva y el agua y suavemente amásela manteniendo la mezcla húmeda cubriéndola con una toalla mojada mientras se prepara el relleno.
5. Remueva los vegetales del horno cuando estén suaves, enfrielos y macháquelos, revuelva los guisantes suavemente.
6. Separe la masa en 12 porciones del tamaño de una pelota de ping-pong (100 para 50 porciones). Haga una bolita de cada pedazo y luego aplánelo con su palma sobre una superficie ligeramente enharinada. Ruede la masa hasta formar un círculo plano de  $\frac{1}{8}$ " de grueso y 5" de diámetro. Coloque 3 cucharadas del relleno en el centro y doble la masa en triángulos sobre el relleno, asegurando las esquinas para unir la masa bien, de tal manera que los vegetales queden bien cubiertos.
7. Hornee las empanadas Indias "Samosas" en un recipiente de 14" x 16" a 350°F por 15 minutos hasta que la masa esté dorada.
8. Mientras las empanadas se cocinan, prepare la salsa sofriendo el ajo en el resto del aceite de oliva y los chiles árbol por 5 minutos. Agregue los tomates, el resto del vinagre de cidra de manzana y el comino. Deje cocer esta mezcla a fuego lento por 10 minutos.
9. Sirva 2 empanadas con 2 cucharadas de la salsa.
0. ¡Disfrútelo!