

## BRASIL\_EMPADÃO CON GUI SANTES, HUEVOS Y PALMITO



### Ingredientes para 8 personas

- 2.5 tazas de harina de trigo
- 150 gramos de mantequilla
- 170 gramos de yogur natural
- 1 unidad de yema de huevo
- 1 unidad de cebolla finamente picada
- 280 gramos de palmito enlatado
- 1 lata (350 gr) de guisantes
- 3 huevos duros
- 220 gramos de cuajada cremosa (requesón)
- 1 pizca de sal
- 3 cucharadas De aceite de oliva
- 0,5 taza (de aceitunas verdes picadas)
- 0.5 taza de perejil picado
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 cucharada de sal

### Preparación

Preparación Cómo hacer la masa:

Mezclar la harina de trigo tamizada, con la mantequilla o margarina y el yogur, mezclar muy bien;

Añade una pizca de sal; déjelo reposar durante 30 minutos en el refrigerador; engrasar una sartén redonda (24 cm) con margarina y harina; forrar el fondo y los lados, utilizar el relleno y cubrir con el resto de la masa ... untar con yema de huevo batida con un chorrillo de aceite de oliva.

Cómo hacer el relleno:

Calentar el aceite en una sartén y sofreír la cebolla hasta que esté transparente; añadir el tomate y dejar que cree un caldo braseado, añadir el palmito, los guisantes, las aceitunas, la sal y la pimienta, y cocinar unos minutos.

Agregar la harina, el perejil y el cebollino hasta que quede cremoso.

Retire la sartén del fuego y agregue la cuajada y los huevos cocidos picados.

Deje enfriar para usar (llenar el pastel).

**Valor nutricional (por ración)**

Valor energético: 626,58 Kcal.; Proteínas: 18,57 g; Hidratos de carbono: 65,28 g;  
Grasas: 32,39 g;

**Comentario gastronómico**

Utilizar únicamente las claras de los huevos cocidos.