

Empanadillas de batata

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 55 '
- 6
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

La batata es un tubérculo con un valor nutricional similar al de la patata pero con un sabor dulce.

Modo express

1. Remoje las pasas en el licor de anís durante una hora. Pele y corte la batata en trozos.
2. Introduzca la batata, el anís en grano y una pizca de sal en la cubeta y programe el menú Presión a 135º durante 25 minutos. Al finalizar, escurra la batata y pásela por el pasapuré.

3. Muela las almendras y las nueces sin dejarlas demasiado pequeñas.
Agréguelas a la masa de batata junto con la canela, las pasas con el licor de anís y la ralladura de limón.
4. Rectifique el azúcar (las batatas son dulces por sí solas) y deje reposar la pasta durante una hora mientras prepara la masa de las empanadillas (ver receta 'Masa de empanadillas').
5. Rellene las empanadillas y ciérrelas.
6. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 30 minutos y vierta el aceite en la cubeta. Espere 5 minutos a que se caliente y luego fría las empanadillas de dos en dos por las dos caras. Déjelas escurrir en papel de cocina absorbente.
7. Espere a que las empanadillas se enfríen y, antes de servir las, espolvoréelas con azúcar glas.