

Pastelitos de cebolla (apto para diabéticos):

Ingredientes para la masa:

- 2 tazas de harina y 1 pizca de sal
- 50g de aceite de oliva
- 1 cucharada de levadura de cerveza
- Leche (la cantidad necesaria que admita la masa)

Ingredientes para el relleno:

- 2 cebollas grandes picadas, 2 cucharadas de aceite, 2 cucharadas de pan rallado y 2 cucharadas de queso rallado
- 2 huevos
- Sal, pimienta, nuez moscada, 1 cucharada de tomillo y 1 cucharada de orégano



Preparación:

- Poner en una taza la levadura con 1/4 taza de agua tibia, 1 cucharadita de azúcar y 1 cucharada de harina
- Revolver bien y dejar durante 10' o hasta que suba (en un lugar cálido). Aparte en un bol poner la harina y la sal
- Agregar el aceite e ir incorporándolo a la harina, trabajándola con las manos
- Incorporar la levadura ya levada y la leche tibia necesaria como para formar una masa bien tierna
- Amasar intensamente durante 5 minutos o hasta que la masa no se pegue en la mesada y dejar levar en un bol enharinado cubierto con un paño. Una vez levada la masa, se extiende con un rodillo lo más fina posible
- Se cortan rectángulos se pone un poco de relleno en una de las mitades, se mojan con agua todos los bordes y se doblan ajustándolos con los dedos
- Se fríen en abundante aceite caliente, no hirviendo, para que puedan inflarse bien sin quemarse
- Una vez dorados se retiran y se ponen sobre un papel absorbente. Se sirven bien calientes