









LOCAL	DIRECCIÓN	TELEFONO	HORARIO	OFRECE	RRSS
Ali Ale Pastelería	Viana 915, Local 7	323507812	lunes a domingo 8:30 a 21:00 hrs.	Para llevar	
Doña Javiera y Martina	Echevers 114	962149592	lunes a viernes 10:00 a 16:30 hrs.	Para llevar	
Amadas Empanadas	7 norte 420	994362757	martes a domingo 12:00 a 20:00 hrs	Delivery / para llevar	
Empanadas Delicias Doradas	San Antonio 1315 local 9 Galería Las Palmas	988206462	lunes a sábado 9:00 a 17:00 hrs. (sólo hasta el 17 de Septiembre)	Para llevar	
Empanadas Emilú	Agua Santa 26	323375143	Lunes a Domingo 12:30 a 20:00 hrs.	Delivery/ Para llevar	
Empanadas Luciana	Vicuña Mackenna 1150	322836431	Martes a domingo 10:00 a 17:00 hrs.	Para llevar	

Empanadas Mauricio	Av. Patricio Lynch 37-1	322119015 / 983737512	Lunes a domingo 11:00 a 17:00 hrs.	Delivery a través de aplicaciones	
Empanadas Memé	Pasaje San Luis 1084	992298824	martes a domingo 12:00 a 18:00 hrs.	Delivery/ Para llevar	
Empanadas Royal	Quilpue 240 Local i	982501003	Lunes a domingo 9:30 a 16:00 hrs.	Para llevar	
Empanadas Royal	5 Norte 385	323216749	Lunes a domingo 9:30 a 16:00 hrs.	Para llevar	
Empanadas Royal	Simón Bolívar 364	982501003	Lunes a domingo 9:30 a 16:00 hrs.	Para llevar	
Empanadas Royal	San Antonio 1131	323121957	Lunes a domingo 9:00 a 16:00 hrs.	Para llevar	
Empanadas Betania	Veinticuatro Norte 2570	322482786	Martes a domingo 10:00 a 18.00 hrs.	Para llevar	
Establecimientos Lucia	Calle Valparaíso 1093	322882138 / 322397083	Lunes a domingo 9:00 a 18:00 hrs.	Delivery/para llevar	
Establecimientos Linares	Calle Valparaíso 349	322711427	9:00 a 17:00 hrs.	Delivery/para llevar	
Fariná	13 Norte 892	999100403	lunes a sábado 10:30 a 17:30 hrs.	Delivery a través de aplicaciones	
Gran Vía	Calle Valparaíso 498	322710127	lunes a domingo 8:00 a 18:00 hrs	Delivery/para llevar	
La Nonna	Quinta 225		lunes a sábado 10:30 a 19:00 hrs. domingo 11:00 a 15:30 hrs.	Para llevar	
La Nonna	San Antonio 1069	322687292	lunes a sábado 9:00 a 18:00 hrs.	Para llevar	
La Nonna	San Antonio 945	322682518	lunes a sábado 9:00 a 18:00 hrs.	Para llevar	
La Panadería	Calle Valparaíso 978		lunes a domingo 8:00 a 19:00 hrs.	Para llevar	
Los Roldán	Av. Borgoño 14777, Reñaca			Delivery	

Masa Rica	6 Norte 322	322682913	Lunes a sábado 10:30 a 17:00 Domingo 10:30 a 16.00 hrs.	Delivery / Para llevar	
Maseria La Familia	Av. Viña del Mar 2248, Local 1 y 2	323124657	lunes a sábado 09:30 a 19:30 y domingos de 10:00 a 15:30 hrs	Delivery /Para llevar	
Mermedo Hermanos	Camino Real 1985	322621478	lunes a sábado 8:00 a 21:00 hrs	Para llevar	
Olfos	José Francisco Vergara 122	932901282	lunes a sábado 7:30 a 20:00 hrs.		
Panaderia Akipan	Arlegui 877	973919253	Lunes a sábado 7:00 a 19:00 Domingo 7:00 a 14:00 hrs .	Para llevar	
Panaderia Alexis	Calle Valparaiso 981	322695297	lunes a sábado 7:15 a 18:30 domingo 8:00 a 18:30 hrs.	Para llevar	
Panaderia Bimbo	Diego Portales 997	322664283	lunes a domingo 08:00 a 20:00 hrs.	Para llevar	
Panaderia La Bicyclette	4 Norte 498	942183035	lunes a sábado 8:00 a 18:00 hrs.	Delivery/para llevar	
Panadería La Inglesa	5 Oriente 458, esquina 5 Norte	323245013		Para llevar	
Panaderia La Maitena	Calle Valparaíso 304	322711581	7:30 a 15:30 hrs.	Para llevar	
Panaderia La Maitena 1 Poniente	1 Poniente 876	322971307	7:00 a 14:30 hrs.	Para llevar	
Panaderia Nataly	Uno 1/2 Sur 5825, 5° Sector Gomez Carreño		Lunes a domingo 7:00 a 21:30 hrs	Para llevar	
Panaderia Paula	Edmundo Eluchans 1850			Delivery/Para llevar	
Panaderia San Agustin	Magallanes 28	936645530	Sábado y domingo 11:00 a 13:00 hrs.	Delivery	
Panaderia San Ignacio	18 Norte 1687	322368387	Lunes a sábado 8:00 a 20:00 hrs	Para llevar	

Panadería Viña del Mar	Quillota 137	32691885/986860911	lunes a sábado 8:15 a 17:30 hrs.	Delivery a través de aplicaciones/para llevar	
Pastas Mangiato	Echevers 601, Local 1	322612794	Lunes a domingo 12:00 a 16:00 hrs.	Delivery/Para llevar	
Pasticceria	Ecuador 218	999209002	Lunes a domingo 10:00 a 16:00 hrs.	Delivery/Para llevar	
Restaurant Dina	Torreblanca 91	322123186	Lunes a Domingo 11:30 a 22:30 hrs.	Delivery/Para llevar	
Restaurant Maranatha	Diego Portales 1025	322620849	lunes a domingo 12:00 a 21:00 hrs.	Delivery/Para llevar	
Royal	Traslaviña 138	322465266	lunes a sábado 9:30 a 15:30 hrs.	Para llevar	
Santa Carmela	5 Norte 349	322111954	Lunes a sábado 10:00 a 18:00 y Domingo 10:00 a 17:00 hrs.	Delivery	

#ViveViña



RECETA EMPANADA DE PINO CLASICA

INGREDIENTES

Ingredientes Masa

- 600g de harina
- 1 cucharadita de sal
- 120g de manteca vegetal (derretida y tibia)
- 40ml de vino blanco Agua tibia

Preparacion de la masa:

Mezclar la harina y la sal con la manteca en un bol y con la manos integrar formando migas.

Agregar el vino y suficiente agua tibia (3/4 taza aproximadamente) hasta tener una masa blanda pero no pegajosa.

Pasar la masa a un mesón harinado y amasar por unos 5 minutos o hasta tener una masa lisa y elástica.

Dejar reposar tapada mientras se prepara el relleno.

Ingredientes Relleno

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 cebollas picadas en cubos finos
- 500g de carne en cubos bien pequeños (posta rosada o negra)
- 1/2 cucharadita de Ajo picado
- 1 cucharadita de Ají de Color
- 1 cucharadita de Orégano
- 1 cucharadita de Comino Molido
- Sal a gusto
- Pimienta Negra a gusto
- 24 pasas rubias (opcional)
- 12 aceitunas negras
- 3 huevos duros cortados en cuartos
- 2 huevos levemente batidos para pintar

Preparacion de el relleno:

Calentar el aceite en una sartén, agregar la cebolla y cocinar hasta que ésta esté transparente y bien cocida (no debe dorarse).

Agregar la carne, Ajo picado, Ají de Color , Orégano Entero y Comino Molido; cocinar hasta que la carne esté cocida.

Finalmente agregar la sal y Pimienta Negra a gusto.

Dejar enfriar.

Para armar las empanadas: Uslerrear la masa en un mesón harinado a 1/2 cm de espesor aproximadamente.

Cortar círculos de unos 15 cm de diámetro.

Luego rellenar cada empanada con una cucharada de pino, 2 pasas, una aceituna y un pedazo de huevo duro.

Humedecer los bordes de la masa con un poco de agua, cerrar y doblar los bordes, aplastar levemente para sellar los bordes.

Pintar las empanadas con el huevo batido, ponerlas en una bandeja de horno levemente engrasada con aceite o mantequilla.

Pincharlas 2 veces con un palito de cocktail y llevarlas al horno precalentado a 180°C por unos 40 minutos o hasta que la masa esté cocida y dorada.

