

Empanadas de carne

Para 12 empanadas

Ingredientes

- 1 cebolla
- 2 cebollas de verdeo
- ½ ají rojo
- 1 diente de ajo
- 500g. de carne picada
o carne picada a cuchillo (cuadril o bola de lomo)
- 1 huevo duro
- 50 g. de aceitunas verdes

Preparación

Rehogar en el aceite caliente, a fuego suave, la cebolla y el ají 5 minutos. Picar el ajo, chiquitito, cortar las cebollas de verdeo (ambas partes, la verde y la blanca) e incorporar a la olla. Fundamental no agregar sal.

Agregar la carne y mezclar, cocinando 5 minutos más hasta que la preparación esté a punto. Picar el huevo duro y las aceitunas. Agregar, junto a la sal, orégano, ají molido y un poco de pimentón.

Preparar las empanadas colocando sobre cada tapa de masa una cucharada de relleno, un poco de huevo duro y aceitunas. Si desea agregar pasas de uva. Cerrar pegando el borde con agua y hacer el repulgue.

Cocinar en horno precalentado (aprox. 15') o freír. Servir caliente.

Recomendaciones:

- Para un relleno sabroso, prepararlo el día anterior y guardarlo en la heladera hasta armar las empanadas.
- Antes de hornearlas pincelar con yema de huevo arriba (quedaran doradas).

