

Empanada Árabe

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el relleno:

Huevo: 1 Unidad

Canela:

Jugo de Limón: 1 Unidad

Nuez Moscada:

Pimienta:

Tomate pera: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Comino:

Carne picada de ternera: 600 g

Perejil fresco picado:

Sal:

Para la masa:

Agua tibia:

Harina: 500 g

Sal:

Manteca De Cerdo: 100 g

Preparación de la Receta

Para la masa de las empanadas

- En un bol, mezclamos la *harina*, la *manteca* derretida y la *sal*.
- Mezclamos y, mientras tanto, vamos añadiendo el agua de a poco hasta obtener una masa tierna y suave
- Luego, amasamos con las manos hasta obtener una textura lisa.
- Hacemos un bollo y dejamos reposar durante 20 minutos, en un bol, tapado con un paño mientras elaboramos el relleno.
- Cortamos la *cebolla* en *brunoise* y el *tomate* en *concassé*.
- Luego, mezclamos en un bol la *cebolla*, el *tomate*, el *perejil* picado, el *jugo* de *limón* y la *carne*.

- A continuación, condimentamos con canela, nuez moscada, *comino* y salpimentamos
- Reservamos en la heladera.
- Pasado ese tiempo, cortamos la masa en pedazos y hacemos bollitos pequeños
- Los estiramos con un rodillo formando discos.
- Luego, en el centro de cada disco colocamos una cucharada de relleno y cerramos formando un triángulo sin cubrir del todo para que se vea el relleno.
- Disponemos las empanadas sobre una bandeja de horno y pintamos con un poco de *huevo* batido.
- Cocinamos en un horno precalentado a 220°C durante 15-20 minutos.
- Emplatamos y servimos con unos gajos de *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/empanada-arabe>