Empanada De San Antonino

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Empanada

Masa De Tortillas: 150 g

Rajas De Chile De Agua

Orégano: 2 Pizca
Limon: 2 Unidades
Lechuga: c/n
Chile de agua: 2 Unidades
Cebolla: 1/4 u
Rábanos: 2 unidad

Relleno

Carne de res: 200 g
Cilantro Picado: a gusto
Masa: c/n
Manteca De Cerdo: c/n
Mole Amarillo: c/n

Preparación de la Receta

- Calentar en una sartén una porción de mole amarillo, añadir un poco de masa de maíz cruda encima del amarillo, agregar la carne de *res* deshebrada y el *cilantro* troceado, mezclar todo.
- Añadir un poco de *manteca* de *cerdo* y *sazonar* con sal.

Empanada

- Hacer la tortilla aplanando con la prensa, cocinar en un comal, una vez cocida colocar encima de la tortilla el guiso del amarillo, cierre la empanada y cocine a fuego medio por unos minutos

Rajas de chile de agua

- Asar los chiles a fuego directo, una vez tatemados guardarlos dentro de una bolsa de plástico para que suden y pueda retirarse su piel, retirar las semillas del *chile* y cortar en julianas, reservar.
- Colocar en un tazón el *jugo* de los limones, añadir la *cebolla* en julianas, agregar dos pizcas de *orégano* y los chiles de agua, mezclar.
- Servir la empanada acompañada de rábanos y *lechuga*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/empanada-de-san-antonino