

# Empanada salteña

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Para el relleno

**Cebolla de verdeo:** 1 k

**Comino:** A gusto

**Grasa de pella:** 2 Taza

**Pimentón:** A gusto

**Aceitunas descarozadas:** 1/2 Taza

**Carne de lomo:** 1 k

**Huevo duro:** 4 Unidad

**Cebolla:** 1 k

### Para la masa

**Agua tibia:** Cantidad necesaria

**Harina:** 500 grs.

**Agua Caliente:** 1/2 Vaso

**Sal gruesa:** 1/2 cda.

**Grasa de pella:** 1/2 Taza

## Preparación de la Receta

### Para la masa

- Disolver la sal gruesa en el agua, y dejar enripiar, juntar todas los ingredientes y hacer una masa.
- Agregar agua hasta que la masa tome, dejar reposar por 40 minutos.

### Para el relleno

- Cortar la *cebolla* bien fina y rehogar junto con la grasa, hasta que este tierna, poner la carne cortada a cuchillo finamente y poner en un colador y mojar con agua hirviendo.
- Mezclar con la cebollas, *condimentar* con *comino*, *pimentón*, sal y extender en una placa.
- Esparcir por encima la *cebolla* de verdeo, *huevo* duro picado y aceitunas, armar las empanadas y servir.

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