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 enribiar, juntar todoas 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 hirbiendo.
- Mezclar con la cebollas, *condimentar* con *comino*, *pimentón*, sal y extender en una placa.
- Esparcir por encima la *cebolla* de verdo, *huevo* duro picado y aceitunas, armar las empanadas y servir.

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