

Empanada típica argentina

Tiempo de preparación: 75 Min



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Pimentón dulce: 2 cdas.

Concentrado de tomate: 1 cdas.

Carne de ternera: 1 k

Ajo: 2 Dientes

Pimentón picante: 1 cdas.

Manteca De Cerdo: 200 g

Pimiento rojo: 1 Unidad

Comino: 1 Pizca

Empanadas: 12 Unidades

Pimiento verde: 1 Unidad

Papas grandes: 2 Unidades

Pimiento choricero: 1 cdas.

Huevos duros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos la carne con un cuchillo en trozos muy pequeños.
- A continuación, en una sartén bien caliente derretimos la *manteca de cerdo* y sofreímos la parte blanca de la *cebolla*, el *ajo* y los pimientos, todo cortado en *brunoise*
- Agregamos la carne, el *comino*, el *pimentón*, el concentrado de *tomate* y el *pimiento choricero* y cocinamos hasta que la carne esté bien dorada
- Luego, incorporamos la *papa* cortada en *brunoise* y una vez empiece a ablandarse, retiramos la sartén del fuego y dejamos que el relleno se enfríe.
- Picamos los huevos y la parte verde de la *cebolla* de verdeo en trocitos y los añadimos al resto del relleno
- Con ayuda de una cuchara, vamos disponiendo en el centro de las tapas parte del relleno
- Las doblamos y las cerramos con ayuda de un tenedor o haciéndole algunos pellizcos en los extremos
- Freímos las empanadas en una olla con abundante aceite caliente
- Cuando estén bien doradas las escurrimos sobre papel absorbente
- Emplatamos y servimos