

Empanadas árabes abiertas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Agua tibia: Cantidad necesaria

Levadura: 20 grs.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Harina: 500 grs.

Leche tibia: 100 cc

Relleno

Morrón: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Menta picada: 1 cda.

Ají molido: 1 cdita.

Perejil picado: 1 Taza

Comino: A gusto

Carne de cordero picada: 500 g

Coriandro: A gusto

Tomate en cubos: 4 cdas.

Extracto De Tomate: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque la *levadura* en un bowl, agregue la leche tibia, disuelva y deje reposar.
- Tamice la *harina*, coloque en un bowl y agregue en el centro la *levadura*, el aceite y el agua.
- Amase durante 15 minutos y deje reposar durante 2 a 3 horas.

Relleno

- Pele la *cebolla* pique y separe 3 cucharadas.
- Pique el *morrón*.
- Machaque en el mortero el diente de *ajo*.
- Coloque en un bowl la carne, agregue el resto de los ingredientes y amase.

Armado

- Estire la masa en forma de disco y deje reposar 15 minutos.
- Distribuya el relleno por encima y coloque en una placa enharinada.
- Lleve al horno a 180°C durante 15 minutos hasta que estén doradas.
- Retire del horno y espolvoree con *perejil* picado.

Presentación

- Sirva en un plato y acompañe con gajos de *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/empanadas-arabes-abiertas-3>