

Empanadas árabes abiertas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Agua tibia: 300 cc

Levadura: 40 grs.

Harina: 1 k

Sal: A gusto

Leche tibia: 200 cc

Azucar: 1 cda.

Relleno

Jugo de Limón: 4 cdas.

Menta fresca: 10 g

Carne de cordero picada: 1 k

Sal y Pimienta: A gusto

Ají molido: 1 cda.

Morrón colorado: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Pure de tomate: 1 Taza

Ajo: 1 Diente

Perejil: 10 g

Preparación de la Receta

Masa

- Disuelva la *levadura* con el azúcar y la leche tibia.
- Deje reposar hasta que se forme una espuma en la superficie.
- En la mesada forme una corona con la *harina* y en el centro disponga la *levadura*.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes agregando agua poco a poco hasta unir los ingredientes.
- Amase durante 15 minutos, forme un bollo, cubra con un film y deje reposar durante 3 horas.
- Desgasifique la masa, corte en porciones pequeñas y forme bollos.
- Deje reposar durante 10 minutos y luego estire la masa hasta obtener discos de 3 mm de espesor.

Relleno

- Pique finamente la *cebolla*, el *ajo*, el *morrón* y las hierbas.
- En un bowl combine la carne picada, la *cebolla*, el puré de *tomate*, el *ajo*, el *morrón*, el *ají* molido, el *jugo* de *limón*, sal, pimienta, *perejil* y *menta*.
- Cubra con un film y deje *marinar* en la heladera durante toda una noche.
- Distribuya el relleno en los discos de masa y acomode en una placa previamente enmantecada.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 15 minutos.

Presentación

- Sirva las empanadas en una fuente y acompañe con gajos de *limón*.

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