Empanadas de Carne por Los Petersen

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Agua: 240 c.c.
Sal: 2 cdas
Harina: 500 Gramos
Grasa vacuna: 1 Taza

Relleno

Cebolla de verdeo: 4 Unidades
Aceitunas verdes: 1 Taza
Carne picada: 1 Kilo
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Harina: 1 cda
Laurel: 1 Hoja
Pimiento rojo: 1/2 unidad
Cebolla: 4 Unidades
Aceite: c/n
Ají molido: 1 Pizca
Comino: 1/2 cdta
Grasa de vaca: c/n
Huevo duro: 3 Unidades
Pimentón: 1 cda
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Relleno

- En una sartén alta con grasa y aceite rehogar *cebolla* y *cebolla* de verdeo (reservar la parte verde) picadas por 5 minutos.
- Agregar *pimiento* rojo y verde picados, *laurel* y continuar la cocción a fuego suave.
- Añadir carne picada, mezclar y cocinar hasta que la carne cambie de *color*, se separe y largue su *jugo*.
- Incorporar *harina* y mezclar.
- *Condimentar* con *pimentón*, *ají* molido y *comino*.

- Agregar la parte de la *cebolla* de verdeo fileteada, huevos duros picados y aceitunas verdes picadas.

Masa

- En un bowl colocar *harina* y en el centro agregar agua con la sal disuelta.
- Añadir la grasa fundida caliente y amasar hasta formar un bollo.
- Dejar reposar 30 minutos tapado.
- Hacer bollitos pequeños, estirar con palote dándole forma a las tapas de empanadas (8 cm de diámetro)

Armado

- Armar las empanadas colocando relleno en el centro cerrando los bordes pincelando con agua y con un repulgue clásico.
- Cocinar en horno de barro hasta que se cocine la masa y tome *color*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/empanadas-de-carne-por-los-petersen