

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 cda

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>