# Empanadas de Carne y Papa



## Ingredientes

**Cebolla**: 1 Unidad
**Morrón Rojo**: 1/2 Unidad
**Caldo**: 100 Centímetros cúbicos
**Huevo**: 3 Unidades
**Ají molido**: 1/2 Cucharada
**Hojas de Laurel**: A gusto
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Cebolla de verdeo**: 1/2 Unidad
**Carne de lomo**: 500 Gramos
**Harina**: 1 Cucharada
**Papas nehuen**: 300 Gramos
**Pimentón dulce**: 1/2 Cucharada
**Tapas de empanadas**: 12 Unidades
**Sal y Pimienta**: A gusto

## Preparación de la Receta

- *Pelar* papas, cortar en cubos pequeños y cocinar en agua hirviendo sin que se desarme, colar y reservar.
- Rehogar en una sartén de hierro en aceite *cebolla*, *cebolla* de verdeo, *pimiento* rojo (todo picado), *condimentar* con sal y cocinar hasta transparentar.
- Agregar el *lomo* cortado a cuchillo (1x1 cm), sal y cocinar hasta sellar.
- Añadir caldo, *harina*, mezclar, cocinar 1 minuto y retirar del fuego.
- *Condimentar* con *ají* molido, *pimentón* dulce, *laurel* y dejar entibiar.
- Agregar papas , huevos duros picados, mezclar y armar las empanadas rellenando las tapas y cerrando con repulgue tradicional.
- Pintar con *huevo* batido y cocinar en horno caliente hasta *dorar*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/empanadas-de-carne-y-papa**