

# 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 rellenas 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>