# Empanadas de la abuela



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Cebolla de verdeo**: 1 k
**Sal**: A gusto
**Cebolla**: 1 Unidad
**Extracto De Tomate**: 1 cda.
**Comino**: A gusto
**Aceitunas verdes**: 300 g
**Aceite De Oliva**: 30 cc
**Tapas para empanadas**: 1 Unidades
**Bola de lomo**: 500 g
**Pasas de Uva**: 50 grs.
**Grasa**: 2 a 3 cdas.
**Morrón**: 1 Unidad
**Pimentón dulce**: A gusto
**Huevos**: 4 Unidades
**Apio**: 30 Ramas
**Pimienta**: A gusto
**Azucar**: 1 cdita.
**Semillas De Coriandro**: 1 cdita.
**Orégano**: 500 A gusto

### Relleno

**Jugo de Naranja**: 500 cc

## Preparación de la Receta

- Corte la carne a cuchillo.
- Hierva los huevos durante 8 minutos.
- Pique y reserve.
- Hidrate las pasas de uva.
- Reserve.
- Descaroce y filetee las aceitunas.
- Reserve.
- Pique la *cebolla*, la *cebolla* de verdeo, el *morrón* y el *apio*.
- En una *cacerola* ponga la grasa a derretir.
- Dore la *cebolla*, el *apio* y el *morrón*.
- Condimente con la sal, el *comino*, el *orégano* y la pimienta.

- Agregue el extracto de *tomate* y el azúcar, incorpore la carne, revuelva hasta que la carne se vea blanca.
- Eche las aceitunas y las pasas.
- A último momento integre el *pimentón* y el *huevo*.
- Deje enfriar antes de hacer las empanadas.
- Disponga los discos de masa sobre la mesa de trabajo.
- En cada uno ponga una cucharada de relleno.
- Pincele los bordes con agua.
- Fría en abundante aceite caliente.

- Acompañe con vino tinto.

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