

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>