

Empanadas de Mollejas al Torrontés

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Cabolla morada: 1 unidad Comino: c/n

Dientes de ajo: 2 Unidades Mollejas: 500 Gramos

Pimentón: c/n Sal y Pimienta: c/n

Vino Torrontés: 250 c.c.

Masa

Agua: 60 c.c.

Grasa pella: 50 Gramos Harina 000: 1/2 Kilo

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Colocar len un bol *harina*, la grasa pella derretida y luego darle la consistencia de una masa con la salmuera.
- Dejar descansar a temperatura ambiente por unos 20 a 30 minutos.
- Blanquear la molleja en agua hirviendo con sal y especias, retirarle parte de la membrana y reservar.
- Cocinar en una olla con un chorrito de aceite la cebolla, el ajo, la molleja cortada en cubitos, por 5 a 7 minutos, agregarle las especias y el vino torrontés, evaporar el alcohol y dejar enfriar.
- Con la masa ya descansada hacer bolitas de 5 a 10 gramos y con un palote estirar hasta lograr un disco de empanada, rellenar y cocinar

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/empanadas-de-mollejas-al-torrontes