

Empanadas de Mollejas al Torrontés

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Cabolla morada: 1 unidad
Dientes de ajo: 2 Unidades
Pimentón: c/n
Vino Torrontés: 250 c.c.

Comino: c/n
Mollejas: 500 Gramos
Sal y Pimienta: c/n

Masa

Agua: 60 c.c.
Grasa pella: 50 Gramos
Sal: c/n

Harina 000: 1/2 Kilo

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>