# Empanadas de Pejerrey y Papines Andinos

Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

### Relleno

**Cebolla**: 1 unidad
**Papines andinos**: 150 Gramos
**Pimentón**: c/n
**Pimiento rojo**: 1/2 unidad
**Zanahoria**: 1/2 unidad
**Comino**: c/n
**Pejerrey**: 400 Gramos
**Pimiento verde**: 1/2 unidad
**Sal**: c/n

## Preparación de la Receta

- *Dorar* la *cebolla* con los pimientos y la *zanahoria* con un poco de aceite
- Luego añadir los papines previamente blanqueados y por último el pejerrey cortado en cubitos.
- *Condimentar* con sal, *pimentón* y *comino*.
- 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-pejerrey-y-papines-andinos**