

# 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>