

Empanadas de Ternera, Vino Tinto y Pasas de Uva

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Relleno

Carne de ternera: 400 Gramos

Pasas de Uva: 100 Gramos

Pimiento rojo: 1 unidad

Semillas de comino: c/n

Cebolla Morada: 1 unidad

Pimentón: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Vino Tinto: 250 c.c.

Preparación de la Receta

- Cocinar los vegetales en aceite o grasa hasta *dorar* y agregarle la carne cortada en cubitos.
- Agregar las *especias*, las pasas de uva y el vino tinto, evaporar el alcohol y reservar.
- 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-ternera-vino-tinto-y-pasas-de-uva>