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