

Empanadas fritas y al horno

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Sal: A gusto

Yema: 1 Unidad

Grasa bovina: 1/2 Taza

Harina: 500 grs.

Agua: 1 Taza

Relleno

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Cebollas: 3 Unidades

Leche: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Azucar: A gusto

Morrón Rojo: 1/2 Unidad

Ají molido: A gusto

Grasa bovina: 1/2 Taza

Yemas de huevo: Cantidad necesaria

Huevos duros: A gusto

Aceitunas picadas: A gusto

Comino: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Pimentón: A gusto

Panceta ahumada: 150 g

Bola de lomo: 400 g

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque sobre la mesada la *harina* en forma de corona y agregue en el centro la grasa bovina, la sal, la yema y el agua.
- Incorpore poco a poco los ingredientes y forme una masa.
- Envuelva en papel film y deje reposar en la heladera durante 2 horas.

Relleno

- Pele la *cebolla* y corte en macedonia.
- Pique el *morrón* y la *cebolla* de verdeo.
- Corte la carne y la *panceta* en daditos.
- Corte el *huevo* duro en trozos.

Armado

- En una sartén con grasa bovina caliente, saltee la carne hasta que comience a soltar sus jugos y salpimiente.
- Retire antes de que se dore y reserve.
- Incorpore mas materia grasa a la sartén y cocine la *cebolla* junto con la *panceta*, el *morrón* y la *cebolla* de verdeo.
- Condimente con sal, pimienta, *ají* molido, *pimentón* y *comino*
- Mezcle con la carne reservada y deje enfriar.
- Estire la masa de 3 mm de espesor y corte discos.
- Coloque sobre cada disco parte del relleno junto con *huevo* duro y aceitunas, cierre y realice el repulgue.
- Coloque en una placa cubierta con papel film las empanadas y llene a la heladera durante 1 hora antes de cocinar
- Mezcle la leche, la yema, el azúcar, la sal y pincele las empanadas que se cocinen en el horno.
- Cocine en el horno a 220°C en una placa enmantecada.
- En una olla con abundante aceite a 160°C, fría
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/empanadas-fritas-y-al-horno>