

# Empanadas mendocinas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Bebida sugerida

Malbec:

### Masa

Harina: 500 grs.

Sal fina: 1 cdita.

Grasa: 100 g

Agua: 200 cc

### Relleno

Huevo: 4 Unidad

Cebollas: 1 k

Comino: 1 Una pizca

Ají molido: 1 cdita.

Carne picada de ternera: 500 g

Grasa de pella: 100 g

Orégano: 1 cdita.

### Varios

Huevo batido: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Derrita la grasa.
- Entibie el agua con la sal.
- Forme una corona con la *harina*, en el centro disponga la grasa y el agua.

- Mezcle todos los ingredientes hasta formar una masa lisa.
- Amase unos minutos y deje descansar durante 30 minutos.

## Relleno

- Pique la *cebolla*.
- En una *cacerola* con la grasa de pella rehogue la *cebolla*.
- Agregue la sal y la carne.
- Condimente con el *orégano* y el *ají* molido y deje cocinar lentamente.
- Aparte cocine los huevos durante 8 minutos, pele y corte en octavos.
- Al final de la cocción integre el *comino*.

## Armado

- Bata el *huevo* ligeramente.
- Estire la masa y corte discos.
- Distribuya los discos en la mesa y una cucharada de relleno en el centro de cada una.
- Encima del relleno una *rodaja* de *huevo* duro por cada empanada.
- Cierre y repulgue.
- Acomode las empanadas en una placa, pincele con el *huevo* batido y cocine en el horno hasta que se vean doradas.

## Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/empanadas-mendocinas>