Empanadas salteñas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Huevos: 3 Unidades
Pimentón: A gusto
Ají molido: A gusto
Bola de lomo: 200 g
Sal: A gusto
Comino: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc
Tapas para empanadas: 12 Unidades

Preparación de la Receta

- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Corte la carne a cuchillo.
- Corte las papas en cubos y cocine en agua salada.
- Corte en cubos pequeños.
- Reserve.
- Cocine los huevos en agua durante 8 minutos
- Pique groseramente.
- Reserve.
- Dore la *cebolla* de verdeo en aceite.
- Condimente con el *comino*, el *pimentón*, la sal y el *ají* molido.
- Incorpore la carne.
- Mezcle y deje cocinar 5 minutos.
- Enfríe el relleno en la heladera.
- Disponga los discos sobre la mesa de trabajo y coloque una cucharada de relleno en cada uno y encima una cucaradita de *huevo* duro y 1 cucharadita de papas.
- Moje los boredes de los discos con agua.
- Cierre eliminando todo el aire.
- Fría en abundante aceite caliente.

- Acompañe con vino tinto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/empanadas-saltenas-4