

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 cucharadita de *huevo* duro y 1 cucharadita de papas.
 - Moje los bordes de los discos con agua.
 - Cierre eliminando todo el aire.
 - Fría en abundante aceite caliente.
-
- Acompañe con vino tinto.