

Empanadas salteñas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal gruesa: 1 cda.

Agua: 300 cc

Harina 0000: 1 k

Grasa de pella: 200 g

Relleno

Cebolla de verdeo: 4 Unidades

Sal: A gusto

Huevos: 4 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Aceite De Oliva: 50 cc

Papas: 2 Unidades

Pimentón dulce: A gusto

Carne de ternera: 750 g

Comino: A gusto

Ají molido: A gusto

Varios

Grasa bovina: 3 k

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Derrita la grasa.
- Caliente el agua y disuelva la sal.
- Forme una corona con la *harina* y disponga en el centro un poco de salmuera y la grasa.
- Mezcle hasta formar un bollo de masa lisa, agregando salmuera poco a poco.
- Amase sobre la mesa de trabajo durante 10 minutos.
- Deje reposar tapada en lugar fresco durante 10 a 15 minutos

Relleno

- Pele las papas, corte en cubos pequeños y blanquee en agua salada hirviendo.

- Cocine los huevos en agua durante 10 minutos
- Pele y corte en cubos pequeños.
- Pique las cebollas y el *ajo*.
- Elimine el exceso de grasa de la carne y corte en cubos pequeños.
- En una *cacerola* con un poco de aceite de oliva caliente, rehogue el *ajo* y la *cebolla*.
- Agregue más aceite y la carne, cocine hasta que se dore.
- Fuera del fuego, añada las papas, los huevos, *comino*, *ají* molido, *pimentón*, sal y pimienta.

Armado

- En la mesada enharinada estire la masa finamente y corte discos de 12 cm de diámetro.
- Tome un disco con la mano y moje los bordes con agua.
- En el centro de cada disco disponga una cucharada de relleno.
- Cierre, haga el repulgo y fría en abundante grasa caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/empanadas-saltenas-5>