

Empanadas salteñas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal gruesa: 1 cda. Agua: 300 cc

Relleno

Cebolla de verdeo: 4 Unidades

Sal: A gusto

Huevos: 4 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Aceite De Oliva: 50 cc

Papas: 2 Unidades

Harina 0000: 1 k

Grasa de pella: 200 g

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