Empanadas salteñas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Salmuera: 1 Taza
Harina: 1 k
Grasa de pella: 1 Taza

Relleno

Pimentón dulce: 1 cda.
Cebolla de verdeo: 3 Unidades
Sal: A gusto
Carne de lomo: 1 k
Huevos duros: 3 Unidades
Papas: 3 Unidades
Cebollas: 3 Unidades
Grasa de pella: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Relleno

- Corte la carne en dados pequeños.
- Pele y pique las cebollas.
- Pique la *cebolla* de verdeo y los huevos.
- Cocine las papas con cáscara, luego retire la piel y córtelas en dados pequeños.
- En una sartén con grasa de pella derretida cocine la carne junto con las cebollas y la *cebolla* de verdeo a fuego fuerte. Condimente con *pimentón* y sal fina.
- Una vez *cocido* el relleno retire y agregue los huevos picados y las papas.

Masa

- Coloque la *harina* en la mesada formando un hueco en el centro.
- Vierta en el hueco la grasa derretida y la salmuera. Integre los ingredientes con las manos y luego amase bien. Envuelva en papel film y deje reposar durante 30 minutos.
- Con la ayuda de un palote estire la masa bien fina. Con un molde circular forme las tapas para las empanadas.

Armado

- Moje con agua los bordes de las tapas y coloque una cucharada de relleno en el centro, doble por la mitad y cierre formando el repulgue.
- Cocine en horno o fritas.

Presentación

- Sirva las empanadas calientes.

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