Empanadas tucumanas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimentón dulce: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Grasa de pella: 3 cdas.
Ají molido: A gusto
Bola de lomo: 250 g
Huevo: 3 Unidad
Cebolla de verdeo: 250 grs.
Cebolla: 250 g
Tapas para empanadas: 12 Unidades
Pasas de Uva: 50 grs.

Preparación de la Receta

- Corte la carne a cuchillo en cubos.
- Pique la *cebolla* y la *cebolla* de verdeo.
- Hierva los huevos durante 8 minutos.
- Pique y reserve.
- Hidrate las pasas de uva.
- Cocine en agua hirviendo hasta que se vea blanca.
- Retire.
- Dore la *cebolla* en la grasa hasta que transparente.
- Agregue la *cebolla* de verdeo.
- Sale.
- Condimente con la sal, el *pimentón* y el *ají* molido.
- Incorpore la carne.
- Finalmente los *huevo* y las pasas de uva.
- Disponga los discos de empanadas sobre la mesa de trabajo.
- Ponga una cucharada de relleno encima de cada disco.
- Pinte los bordes con agua.
- Fría en aundante aceite caliente.

Presentación

- Acompañe con vino tinto.

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