elGourmet

# Empanadas de Ternera y Queso de Cabra

Tiempo de preparación: 50 Min

## Ingredientes

### Masa

**Agua**: 60 c.c.
**Harina 000**: 1/2 Kilo
**Grasa pella**: 50 Gramos
**Sal**: c/n

### Relleno

**Ají molido**: c/n
**Cebolla**: 1 unidad
**Pimentón**: c/n
**Queso de Cabra**: 150 Gramos
**Carne de ternera**: 500 Gramos
**Comino**: c/n
**Pimiento**: 1 unidad
**Sal y Pimienta**: c/n

## Preparación de la Receta

- Colocar la *harina* en un bol, la grasa pella derretida, y luego darle la consistencia de una masa con la salmuera y dejar descansar a temperatura ambiente por unos 20 a 30 minutos.
- Cocinar en una olla con aceite o grasa los vegetales y luego incorporar la carne cortada en cubitos y las *especias*.
- Agregar el queso de cabra rallado o cortado en cubitos y reservar.
- Con la masa ya descansada hacer bolitas de 5 a 10 gramos y con un palote estirar hasta lograr un disco de empanada, rellenar y cocinar.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/empandas-de-ternera-y-queso-de-cabra**