

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://onlinebiblelearning.org/recetas/empandas-de-ternera-y-queso-de-cabra>