

Falsas empanadas árabes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Empanadas

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Jugo de Limón: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Pimentón: A gusto

Tapas para empanadas: 12 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Carne de ternera: 200 g

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 50 cc

Salsa

Aceto balsámico: 1 cdita.

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Ajo: 1 Diente

Garbanzos cocidos: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Ciboulette picado: A gusto

Alcaparras: 1 cda.

Preparación de la Receta

Empanadas

- Corte la carne en cubos pequeños.
- Pique finamente las cebollas y el *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite dore los cubos de carne.
- Incorpore las cebollas, el *ajo* y deje sudar.
- Agregue el *jugo de limón*, sal, pimienta, *pimentón*, retire del fuego y deje enfriar.
- Extienda los discos de masa en la mesa de trabajo, humedezca los bordes con agua y distribuya cucharadas de carne.

- Cierre formando un triángulo, acomode en una placa aceitada y cocine en el horno precalentado a 180° C durante 5 minutos aproximadamente

Salsa

- Procese los garbanzos con el *ajo*, el aceto, las *alcaparras*, sal, pimienta y *jugo de limón*.
- Vierta el aceite en forma de hilo y continúe procesando hasta emulsionar.
- Pique finamente el *ciboulette* y agregue a la emulsión.
- Sirva en un bowl de servicio.

Presentación

- Sirva las empanadas en una fuente y rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/falsas-empanadas-arabes>