

Pan relleno con matambre

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para el relleno

Matambre cocido: 500 Gramos

Sal: 1 Cucharadita

Pimentón Ahumado: Cantidad necesaria

Cebolla: 2 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Perejil: Cantidad necesaria

Para la masa:

Harina 0000: 400 Gramos

Aceite: 2 Cucharadas

Huevos: 2 Unidades

Sal: 1 Cucharadita

Yogur natural: 300 Gramas

Bicarbonato De Sodio: 1 Cucharadita

Preparación de la Receta

- Picar el **matambre** en cubos y reservar
- En sartén con aceite rehogar **cebolla** picada hasta transparentar
- Agregar **ajo** picado, **saltear** 2 minutos y añadir el **matambre** picado
- **Condimentar** con **perejil** picado, **pimentón** ahumado y **saltear** por 3 minutos
- Reservar fuera del fuego para que baje a temperatura.

Para la masa

- Mezclar en un bowl **harina**, bicarbonato, sal, aceite, **yogur** natural, huevos y amasar hasta formar un bollo de masa liso
- Dejar reposar en frío por 30 minutos.

para el armado

- Cortar la masa en 4 porciones y estirar con palo de amasar de manera circular, aprox 10 cm
- Colocar relleno frío en el centro y cerrar con pellizcos todos los bordes hacia el centro cerrándolo bien.
- Dar vuelta y presionar dándole forma chata y circular
- Cocinar en sartén con apenas aceite por ambos lados hasta *dorar* prolijamente

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-relleno-con-matambre>