Pan relleno con matambre



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para el relleno

Matambre cocido: 500 Gramos
Sal: 1 Cucharadita
Pimentòn 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 Gramaos
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 frió 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 frió en el centro y cerrar con pellizcos todos los bordes hacia el centro cerrándolo bien.
- Dar vuelta y presionar dándole formar 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