

Triangulitos de carne

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Carne picada: 500 gr.

Zanahoria rallada: 1 Taza

Sal y Pimienta:

Cebolla al verdeo: 1 Unidad

Pasta de jengibre: 1 Cucharadita

Tapas de empanadas: 20 Unidades

Preparación de la Receta

- Picar la *cebolla* de verdeo, y mezclarla en un bol con la
- Carne picada y la *zanahoria*
- Incorporar *jengibre* en pasta, sal y pimienta
- Modelar con las manos hasta obtener una mezcla bien unida
- Colocar una porción del relleno sobre las tapas de masa y
- Distribuir
- Cubrir cada una con otra tapa de masa
- Cortar en cuatro cada una.
- Hornear a 200 grados por 20 minutos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/triangulitos-de-carne>