

Triangulitos de carne

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Carne picada: 500 gr. Cebolla al verdeo: 1 Unidad

Zanahoria rallada: 1 Taza Pasta de jengibre: 1 Cucharadita
Sal y Pimienta: 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