

Empanadas de carne



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **48**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/empanadas-de-carne>

Preparación

Sumergir la carne cortada a cuchillo en agua hirviendo, mover y escurrir enseguida. En una sartén rehogar las cebollas picadas con margarina, agregar la carne escurrida, condimentar con sal, pimienta, ají molido, comino, el pimentón y dejar enfriar. Armado Armar las empanadas, colocando una porción del relleno en el centro de cada disco de masa. Distribuir un trozo de huevo duro y aceitunas. Pincelar el borde con huevo y cerrar las empanadas formando el repulgue. Colocar las empanadas en una placa ligeramente aceitada. Pincelar con huevo y espolvorear, si se desea, con azúcar. Cocinar en un horno bien caliente de 15 a 18 minutos hasta dorar.

Ingredientes

- 1.5 kgrs. Carne picada
- 500 grs. Cebolla de verdeo
- 1 kgrs. Cebolla
- 100 grs. Margarina
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- Ají molido c/n
- Comino c/n
- 1 cucharada/s Pimentón molido
- 3 Huevos duros
- 100 grs. Aceitunas verdes
- 48 Tapas para empanadas (para freir o al horno)

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Económico, Carne, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Visitas

