

# Pastelitos de carne



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Poner a precalentar el horno mientras prepara el relleno. En una sartén poner un poco de aceite de oliva y cocinar la carne picada salpimentada. Cuando esté casi hecha, añadir la cebolla bien picadita y terminar de cocinar ambos ingredientes. Cuando estén hechos agregar un chorrito de salsa de tomate y dejar que se rehogue. Pasados 5 minutos apagar el fuego. Prepara la masa de empanada estirada en cuadrados sobre una mesa, cortar en triángulos cortando de punta a punta en diagonal. Poner sobre cada masa una rebanada de queso Edam también cortado en triángulos. Poner por encima un poco de carne picada con la ayuda de una cuchara. Por último, en el relleno, colocar sobre la carne picada un poco de tomate troceado en pequeños cubitos y espolvorear un poco de cilantro por encima. Doblar los extremos de la masa como si fuera un pañal, y para que no se escape nada de relleno, pellizcar en la parte superior. Poner los pastelitos sobre una bandeja de horno con papel para hornear, y cocinar unos 15 minutos a 200°C, hasta que estén bien doraditos. Disfrute! Fuente: Recetin.com

## Ingredientes

- 1 paquete/s Tapas para empanadas
- 150 gramo/s Queso Edam en fetas
- 400 gramo/s Carne picada
- 3 Tomates cortados en cubitos
- 1 Cebolla
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Salsa de tomate
- 1 poco Cilantro fresco picado

## Categorías

Un día normal, Mexicana, Todo el año, Económico, Carne, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Visitas, Plato Principal, Appetizer-Entrada

