

Empanadas Criollas



Ingredientes: rinde 12 unidades

- Tapas para empanadas
- 500gr de lomo limpio o un corte magro de carne HUELLA NATURAL
- 2 cebollas medianas.
- 1 morrón mediano.
- Un chorrito de aceite de oliva.
- 4 huevos duros.
- Pimentón dulce.
- Sal gruesa - CARREFOUR
- 2 Cebolla de verdeo.
- Opcional: pasas de uvas.



Preparación:

Picar todas las verduras y en una olla antiadherente colocar el aceite de oliva y rehogar la cebolla. Luego agregar el morrón picado, el lomo cortado en cubos chicos.

Una vez cocido agregar la cebolla de verdeo picada, las especias y la sal.

Cocinar 5 minutos más. Una vez frío agregar los huevos duros cortado en cubitos, armar las empanadas y cocinar al horno previamente caliente por 20/30 minutos.

Listo ¡A disfrutar!

Lic. Luciana Tenreiro MN 6360