[Deliciosísimo](#gjdgxs)

* Acerca de Nosotros
* Contacto
* Suscripción

Empanadas



### Ingredientes

* 1 kg. de matambre
* 100 gr. de cebolla blanca
* 6 huevos duros
* 200 gr cebollas de verdeo
* 1 kg. de harina
* 200 gr. de grasa vacuna
* 1 cucharadita de pimentón
* 1 cucharadita de comino
* Sal a gusto
* Opcional: ají
* 500cc caldo de cocción

### Pasos a seguir

##### Preparacion del relleno

Hervir el matambre 2 Hs con sal, dejar enfriar y picar en dados pequeños. Picar las cebollas blancas. Colocar en una hornalla una cacerola con aceite y una cucharada de grasa,

luego agregar la cebolla y rehogar.

Añadir una taza de caldo, la carne picada, el comino, el pimentón y la sal, incorporar los huevos duros junto a la cebolla de verdeo. Retirar del fuego y dejar enfriar.

##### Preparacion de la masa

Hacer una corona de harina, agregar la grasa y unir con una taza del caldo donde se hirvió el matambre. Unir bien hasta conseguir una masa blanda, finalmente, cortar pequeños trozos y realizar bollitos con los mismos.

Por último, estirar la masa con un palo de amasar para lograr los discos.

##### Armado y cocción

Rellenar los discos con la pasta, cerrar con 13 repulgues.

Colocar en una asadera y cocinar en horno de barro durante 15 minutos o 20 minutos en horno convencional a 180º.



Acerca de Nosotros

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipisicing elit. Autem officia exercitationem necessitatibus. Minima labore ut omnis? Repudiandae ut placeat velit?

Contacto

Email

Celular

Redes Sociales

 Facebook

 Instagram

 Youtube

Deliciosisimo - Todos los Derechos Reservados

Crea tu Cuenta

Nickname

Email

Contraseña

¿Deseas recibir Notificaciones?

Crear

Mail de confirmacion

Hemos enviado un mail a tu correo, haz clic en el siguiente botón para confirmar tu Cuenta y ser parte de nuestra hermosa comunidad!

Ir a mi Mail