

Ingredientes

para 1 docena de empanadas

- 12 tapas para empanadas
- 1/2 kg. de carne picada
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 1/2 pimiento morrón rojo
- 1 tomate
- 2 cdas. de puré de tomates
- 1 puñado de aceitunas
- Pimentón
- Comino
- Sal y pimienta

Receta de empanadas de carne

jugosas y riquísimas!

1. En una olla con aceite caliente agregar la cebolla y el morrón. Dejar dorar unos minutos y cuando estén a medio cocer (cebolla transparente), agregar el ajo y un poco de sal y pimienta.
2. Subir el fuego y agregar de una toda la carne picada. Mover la carne para que no quede pegada. Cuando la carne esté sellada agregar el tomate en cubos y las 2 cdas de puré de tomates. Condimentar con pimenton y comino, un poco más de sal y pimienta y mezclar bien. Tapar (no del todo, dejar un pequeño hueco) y dejar cocinar una media hora revolviendo de a poco.
3. Sacar del fuego y dejar enfriar en la olla. Agregar las aceitunas picadas y mezclar bien. (En este paso pueden agregar cualquier otra cosa que le quieran poner: huevo duro, pasas, papa, etc)
4. Repartir el relleno en las tapas de empanada, y cerrar con un repulgue tradicional. Antes de meterlas en el horno pueden pintarlas con huevo, pero es muy a gusto y opcional.
5. Poner nuestras empanadas de carne en una placa y llevar a horno fuerte hasta que estén doradas y a disfrutar!