

Empanadas de carne



Ingredientes

- 1 Kilo de carne picada
- 1 Cebolla al verdeo
- 1/4 de morron
- 2 cebollas chicas
- 4 o 5 papas medianas
- 2 huevos
- Un poco de aceite de girasol
- Aceitunas a gusto
- Sal y pimienta al gusto
- 4 docenas de tapa de empanada a eleccion

Preparado del relleno y armado de empanadas

1. Conseguir ingredientes
2. Pelar las papas, cortar en cuadraditos chicos, hervir hasta estar casi cocidas - que no esten blandas
3. Cortar y picar morron, cebolla al verdeo, cebollas y aceitunas segun gusto - lo mas chico mejor
4. Hervir los huevos y picar
5. En una olla grande poner un poco de aceite, a fuego lento o medio
6. Colocar la cebolla, cebollas al verdeo, morro y sazonar a gusto, mezclar hasta que esten doradas las cebollas
7. Sin dejar de mezclar, agregar la carne picada, mezclar hasta que este cocinada la carne
8. Cuando veas los ingredientes listos, a fuego lento, agregar los demas ingredientes
9. Agregamos huevos, aceitunas, mezclar hasta que este bien mezclado

10. Agregamos las papas, mezclamos bien
11. Dejamos reposar el relleno cuando veamos todo bien integrado y cocido
12. Cuando este frio el relleno, preparamos las tapas de empanada y las fuentes donde colocaremos las empanadas - las fuentes le pasamos un poco de harina o algo para que no se peguen
13. Armamos las empanadas, llenando las fuentes
14. Colocamos en el horno, hasta que esten listas
15. Ahora a disfrutar

[Descargar Receta](#)

Fin de la receta. [Inicio](#) - [Siguiente](#)