

EMPANADAS SALTENAS

■ Unidades: 10



INGREDIENTES

Relleno

Pulpa Vacuna 0.250 KG

Cebolla 0.200 KG

Cebolla de verdeo 0.050 KG

Huevo 1 U

Aceitunas 0.025 KG Sal c/n

Pimienta c/n

Ají molido c/n

Vinagre c/n.

Masa

Harina 000 0.400 kg

Salmuera 0.100 L

Grasa de cerdo 0.070 kg.

EMPANADAS SALTENAS

■ Unidades: 10



INSTRUCCIONES

Relleno

1. Cortar en trozos la carne y blanquear hasta tiernizar. Picarla a cuchillo y reservar.
2. Sudar las cebollas en brunoise, agregar la carne, condimentar.
3. Retirar del fuego y agregar la cebolla de verdeo cortada.
4. Mezclar la preparación y una vez frío agregar el huevo duro picado.

Masa

1. En un bowl colocar harina, incorporar la grasa fundida en el centro y la salmuera, a medida que se forma un bollo suave.
2. Dejar descansar 30 minutos y luego estirar de 2mm y cortar con aros del tamaño deseado.
3. Nuevamente dejar descansar antes de rellenar, tapado con un lienzo.