

Receta de Empanadillas

"La cocina es un arte y las empanadillas son una obra maestra". - Chef René Redzepi

Ingredientes

- 500g de masa para empanadillas
- 200g de carne picada (puede ser de cerdo, pollo o ternera)
- 1 cebolla picada
- 1 pimiento rojo picado
- 2 dientes de ajo picados
- 1 tomate picado
- Aceite de oliva

Procedimiento

1. En una sartén, calienta un poco de aceite de oliva y sofríe la cebolla, el ajo y el pimiento rojo hasta que estén tiernos.
2. Agrega la carne picada y cocina hasta que esté dorada.
3. Incorpora el tomate, las aceitunas, el comino, la sal y la pimienta. Cocina por unos minutos más.
4. Rellena cada empanadilla de masa con una porción de la mezcla de carne.
5. Dobla la masa por la mitad y presiona los bordes con un tenedor para sellarlas.
6. Coloca las empanadillas en una bandeja para horno previamente engrasada.
7. Hornea a 180°C durante 20-25 minutos o hasta que estén doradas y crujientes.

Galería de Imágenes



Empanadilla 1



Empanadilla 2



Empanadilla 3



Restaurante Florencio

Calle Padriños 29

36209 - Baiona