

Empanadas de Carne



Título de la Receta:

Empanadas de Carne

Ingredientes de la Receta con tamaño y porción:

- 500 g de harina de trigo

- 1 huevo

- 200 ml de agua tibia
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 500 g de carne molida (preferiblemente de res)
- 1 cebolla mediana, picada finamente
- 1 pimiento rojo, picado finamente
- 2 dientes de ajo, picados finamente
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de pimentón dulce o paprika
- Sal y pimienta al gusto
- 1 huevo batido (para el glaseado)

Lista de Instrucciones para la receta:

1. ****Preparar la masa:****

- En un bol grande, coloca la harina y haz un hueco en el centro.
- Añade el huevo, la sal, el aceite de oliva y, poco a poco, el agua tibia.
- Mezcla todo bien hasta que obtengas una masa homogénea.
- Amasa durante unos 10 minutos hasta que la masa esté suave y elástica.
- Cubre la masa con un paño húmedo y déjala reposar durante 30 minutos.

2. ****Preparar el relleno:****

- En una sartén grande, calienta un poco de aceite de oliva a fuego medio.
- Añade la cebolla y el ajo, y sofríelos hasta que estén dorados.
- Incorpora el pimiento rojo y cocina por unos minutos más.
- Agrega la carne molida y cocina hasta que esté bien dorada.
- Añade el comino molido, el pimentón dulce, la sal y la pimienta. Mezcla bien y cocina por unos 5

minutos adicionales.

- Retira del fuego y deja enfriar el relleno.

3. ****Montaje de las empanadas:****

- Precalienta el horno a 180°C (350°F).
- Divide la masa en porciones pequeñas y estira cada porción con un rodillo hasta obtener círculos de aproximadamente 10 cm de diámetro.
- Coloca una cucharada del relleno de carne en el centro de cada círculo de masa.
- Humedece los bordes de la masa con un poco de agua y dóblala por la mitad, formando una media luna.
- Presiona los bordes con un tenedor para sellar bien y darle un bonito diseño.

4. ****Hornear las empanadas:****

- Coloca las empanadas en una bandeja de horno ligeramente engrasada o sobre papel pergamino.
- Pinta la superficie de las empanadas con el huevo batido para que adquieran un bonito color dorado.
- Hornea durante 20-25 minutos o hasta que estén bien doradas y crujientes.

5. ****Servir:****

- Retira las empanadas del horno y déjalas enfriar un poco antes de servir.
- Sirve caliente y disfruta de estas deliciosas empanadas de carne.

¡Buen provecho!