

## ENTRADAS

# EMPANADAS ARGENTINAS



### Ingredientes:

- 100 g de manteca o grasa
- 30 g de aceite de oliva
- 1 cebolla grande en cubos pequeños
- 1 zanahoria
- 1/2 pimentón
- 1 cucharadita y media de paprika
- Sal
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1/2 cucharadita de comino
- 800 g de posta
- 2 papas medianas
- 1 taza de vino blanco
- 3 cebollines
- 5 huevos duros
- 200 g de agua muy caliente
- 75 g de grasa o manteca
- 500 g de harina
- Aceite para freír.

### Preparación

- En un sartén grande, poner 100 g de manteca o grasa + 30 g de aceite de oliva.



- Cuando esté derretido agregar 1 cebolla grande en cubos pequeños + 1 zanahoria + 1/2 pimentón + más 1 cucharadita y media de paprika + 1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de ajo en polvo +1 cucharadita de cebolla en polvo + 1/2 cucharadita de comino.
- Cuando la cebolla esté transparente agregar 800 g de posta paleta en cubos muy pequeños o carne que prefieras.
- Cuando la carne esté lista, agregar dos papas medianas, al dente, cortadas en cubo + 1 taza de vino blanco y dejar hervir por 5 minutos para evaporar el alcohol. Retirar del fuego.
- Agregar la parte verde de 3 cebollines (cebolla de verdeo) picada + 5 huevos duros picados. Mezclar suavemente, pero no moler los huevos y dejar enfriar. Refrigerar algunas horas para que sea más fácil el armado de las empanadas.
- MASA: mezclar 200 g de agua muy caliente con 75 g de grasa o manteca. Cuando esté derretido mezclar con 500 g de harina +1 cucharadita de sal.
- Amasar todo por 8 minutos hasta que la masa esté suave y brillante y elástica. Hacer una bola, tapar con un paño y dejar reposar por 20 minutos.
- Uslerrear la masa y con un plato o cortador hacer los círculos.
- Poner una cucharada del pino en el centro, mojar los bordes con agua a y apretar para hacer los dobleces (repujes) y que queden bien cerradas.
- Freír en aceite caliente hasta que estén doradas.

