



## ARGENTINA

### “EMPANADAS CRIOLLAS”

**INGREDIENTES:** Para 24 empanadas

**Masa:**

24 Discos de empanadas para horno

**Relleno:**

- 100 gr Aceite
- 1 Cebolla picada
- 1 Pimiento picado
- 600 gr Carne picada
- 1 Tomate picado
- 1 cdita Pimentón
- 1 cdita Orégano
- 50 gr Manteca
- 100 gr Aceitunas Verdes
- 2 Huevos duros picados
- Sal, pimienta y ají molido al gusto



**PREPARACIÓN:**

1. Calentar el aceite y rehogar la cebolla y el pimiento.
2. Agregar la carne picada. Pasados 10 minutos incorporar el tomate picado, el pimentón, el orégano, la sal, la pimienta y el ají molido.
3. Continuar la cocción durante 5 minutos más y agregar al relleno la manteca. Mezclar bien y llevar a la heladera hasta que esté bien consistente.
4. Añadir las aceitunas y los huevos picados.
5. Colocar el relleno sobre los discos de masa, cerrarlos y realizar el repulgue.
6. Pincelar con huevo batido la superficie de la empanada (opcional: espolvorear azúcar).
7. Cocinar en horno caliente sobre placa hasta que se doren.

**CONSEJOS:**

Si se quiere guardar hasta el día siguiente conviene rociar el relleno con agua, para que permanezca húmedo.

Las empanadas quedarán bien jugosas si el relleno se utiliza bien frío.

**Ariel Danussi.**