

Empanadas de carne.

Ingredientes:

Discos de masas para empanadas.

500 gramos de carne de vaca picada o molida.

2 cebollas medianas cortadas en cubitos.

¼ de pimiento de cada color (rojo, verde, amarillo).

2 cucharadas de ajo picado.

2 cucharadas de pasta de tomate

1 cucharadita de pimentón dulce o paprika.

2 cucharaditas comino molido.

1 cucharada de Salsa Worcestershire (salsa inglesa)

1 cucharadita de perejil.

1 cucharadita de cilantro.

Sal y pimienta al gusto.

Aceite

Huevo + unas gotas de leche para pintar

Opcional:

Huevo cocido cortado en trocitos.

Uvas pasas.

Aceitunas rellenas.

Preparación:

- En una sartén agregar un chorrito de aceite para sofreír la cebolla a fuego medio.
- Cuando la cebolla este dorada, agregar los pimientos, sofreír hasta que estén dorados también.
- Agregar el ajo, el pimentón en polvo o paprika y el comino, revolver todo.
- Agregar la carne picada e integrar bien con los vegetales y el resto de los ingredientes.
- Agregar la pasta de tomate, la salsa inglesa, el perejil y el cilantro.
- Agregar sal y pimienta al gusto.
- Cocinar la carne de 30 a 45 minutos a fuego bajo.
- Opcional mente puedes agregar, huevo cocido cortado en trocitos, uvas pasas y aceitunas rellenas, cortadas en rebanadas.
- Sobre una base de masa para empanadas, poner una cucharada del guiso de carne, doblar la masa por la mitad haciendo coincidir los bordes.
- Apretar bien los bordes para que no se despegue la empanada, te puedes ayudar con un tenedor.
- Colocar las empanadas sobre una bandeja de hornear, pintarlas con yema de huevo y unas gotas de leche.
- Llevar la bandeja a un horno precalentado a 180° C / 350° F de 20 a 25 minutos hasta que estén doradas.