

EMPANADAS

Ingredientes (4 personas):



SAL AL GUSTO



150GR
CARNE
MOLIDA



1 PIMENTÓN



1 CEBOLLA



4 TORTILLAS DE
HARINA DE PAQUETE

Preparación:

1. Picar en cuadritos la cebolla cabezona y el pimentón.
2. Adobar la carne molida con sal.
3. Sofreír en un sartén la cebolla y el pimentón. Luego de 5 minutos, agregar la carne molida hasta que esté cocida.
4. Humedecer el borde de cada tortilla con un poco de agua.
5. Agregar un $\frac{1}{4}$ de la mezcla de la carne a cada tortilla, cerrar o doblar las tortillas cubriendo el relleno.
6. Trenzar o sellar el borde de las tortillas.
7. Freír las empanadas en aceite caliente durante 10 segundos por cada lado o hasta obtener un color dorado.

Recuerde que puede cambiar el relleno por lo que más le guste y disfrutar en familia.

Las empanadas están listas. ¡Qué traigan el ají!

#UnAmigoLoCuida

a usted, a su bolsillo y su bienestar.