

Empanadilla argentina de carne

▀ Horno multifunción

⌚ 23 minutos

✗ 12 unidades

Menaje

Bol

Tabla para cortar

Sartén

Cuchara de madera

Bandeja univeral

Pincel

Ingredientes

500 g babilla de ternera | cortada en cubos de 1 cm

125 g verde de cebolleta

250 g cebolleta | picado fino

50 ml aceite de girasol

50 g manteca de vaca o cerdo

5 g sal

15 g pimentón dulce

5 g comino molido

3 g aji molido o pimienta de cayena

250 ml caldo de pollo

75 g aceitunas verdes | cortada en mitades

3 huevos duros | picados

12 oblesas de Masa gruesa para empanadas estilo argentino (Buitoni)

Preparación

Cortar la cebolleta en brunoise y rehogarla en una sartén con aceite, grasa y sal. Una vez que la cebolleta está transparente, incorporar el verde de la cebolleta y la carne cortada en cubos de 0.5 cm. Condimentar con sal, pimienta, comino y pimienta de cayena, revolver. Agregar el caldo y dejar cocinar unos minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar. Agregar las aceitunas y el huevo picados previamente. Rellenar con una cuchara las tapas, colocar agua en el borde, y cerrar con el repulgue o con un tenedor haciendo presión. Pintar con huevo batido la masa.

Hornear en un horno precalentado con la Función Clima con bóveda y solera a 200 ° por 25 minutos, con toque de humedad automática.



Descubre más
recetas aquí

Tuchefmiele@miele.es

