Empanada de carne

Forno multifunções
Tempo: 23 minutos
Porções: 12 unidades

Utensílios
Taça
Tábua de corte
Frigideira
Colher de pau
Tabuleiro universal
Pincel

Ingredientes
500 g de alcatra de vaca | cortada em cubos de 1 cm
125 g do verde da cebolinha
250 g de cebolinha | finamente picada
50 ml de óleo de girassol
50 g de banha de vaca ou porco
5 g de sal
15 g de pimentão doce
5 g de cominhos | moídos
3 g de pimenta-caiena
250 ml de caldo de galinha
75 g de azeitonas verdes | cortadas a meio
3 ovos | cozidos, picados
12 círculos de massa grossa para empanadas estilo argentino (Buitoni)

Método de preparação

1. Cortar a cebolinha em *brunoise* (cubinhos muito pequenos), refogar numa frigideira com óleo, banha e sal. Assim que estiver transparente, juntar o verde da cebolinha e a carne cortada em cubos.
2. Temperar com sal, pimenta, cominhos e pimenta-caiena e mexer. Juntar o caldo e deixar cozinhar durante alguns minutos. Retirar e deixar arrefecer.
3. Juntar as azeitonas e os ovos picados previamente. Rechear a massa com uma colher, colocar água nas bordas e fechar com um movimento da mão ou com pressão de um garfo.
4. Pré-aquecer o forno e cozinhar conforme o passo de confeção 1.

Passo de confeção 1:

Modo: Cozinhar com clima com aquecimento superior e inferior (humidade automática)

Temperatura: 200 °C

Duração: 25 minutos