



<https://www.mepillasquisando.com>



PASTELITOS ANDINOS VENEZOLANOS



INGREDIENTES	
MASA	RELLENO
500 gr. De Harina de trigo. 1 Huevo. 2 Yemas de Huevos. 2 Cucharadas de Mantequilla. 1 Cucharadita de Sal. 1 Cucharada de Azúcar. Agua. Aceite de maíz.	500 gr. De Carne picada. 1 Cebolla. 10 Dientes Ajo. Pimentón 2 Tomates. 2 Cucharadas aceite. 2 Tazas Arroz cocido. 1 Cucharada Sal y otra de Soja. 1 Cucharada de Salsa Perrys. 1 Pizca de Comino molido. 1 Cucharada de aceite. Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Ponemos la harina y hacemos un volcán, añadimos la mantequilla, los huevos y la sal. Mezclamos añadiendo agua poco a poco hasta que tengamos una masa elástica y no se nos pegue en las manos. Dejamos reposar 30 minutos. Hacemos montones y extendemos formando láminas lo más finas posibles. Para el relleno cocinamos carne picada, la cebolla, los ajos, el pimentón, el tomate rallado, el comino, la sal y la pimienta. Cocinaremos hasta que la carne esté en su punto. Para preparar el relleno ponemos 3 partes de carne y 1 de arroz. Hay más variantes de rellenos (al gusto). Para preparar los pastelitos extendemos una lámina de masa y ponemos porciones de relleno, dejando suficiente espacio entre los montones para poder luego cortar bien. Ponemos encima la otra mitad de la masa también extendida y vamos cortando círculos sobre los rellenos antes puestos, con la ayuda de un cortador o un vaso de boca grande. Una vez hechos los círculos cerramos muy bien los bordes pinzándolos. Freímos en abundante aceite hasta que estén dorados.

<https://www.mepillasquisando.com>