



<https://www.mepillasquisando.com>



EMPANADAS ARGENTINAS SALADAS Y DULCES



| INGREDIENTES | | |
|---|--|---|
| MASA | RELLENO SALADO | RELLENO DULCE |
| 250 gr. de Harina. 1 Cucharada de Manteca. ½ Taza de Leche. ½ Cucharada de Azúcar. 1 Yema de huevo. | 500 gr. de Cebollas. 250 gr. de Carne de Ternera. 1 Cucharadita de Pimentón. ½ Cucharadita de Comino. ¼ de cucharadita de Pimienta. 1 Cucharadita de Sal. 50 gr. de Pasas de Corinto. 3 Cucharadas de Caldo. 2 Huevos cocidos. | 1 Lata de Leche condensada. 2 Cucharaditas de Cacao. |

ELABORACIÓN:

Hacemos una montaña con la harina y le hacemos un hueco en el centro y ponemos la manteca fundida, la leche, el azúcar y la yema. Amasamos hasta integrar los ingredientes, estiramos y damos un espesor fino. Hacemos discos de unos 15 cm. de diámetro. Podemos usar un plato como plantilla o cortar con un aro metálico (de los de emplatar).

PARA EL RELLENO SALADO: Rehogamos la cebolla con un poco de aceite. Agregamos la carne y mezclamos hasta que cambie de color. Salpimentamos y añadimos el tomillo. Añadimos el caldo y mezclamos. Agregamos las pasas y las aceitunas y ponemos en el frigorífico al menos durante 2 horas. Al momento de preparar añadimos a cada una un trozo de huevo cocido.

PREPARACIÓN RELLENO DULCE:

Ponemos la lata de leche condensada en una olla y la cubrimos con agua. La tenemos hirviendo durante 2 horas, si fuera necesario iremos agregando más agua a medida que se evapore. Una vez cuajada dejamos enfriar antes de abrir la lata. La masa de este relleno añadimos el cacao.

En ambos casos ponemos las empanadas en una fuente de horno y se hornean unos 20 minutos.

<https://www.mepillasquisando.com>