

# EMPANADILLAS DE CARNE (argentinas)

## INGREDIENTES (12 Empanadillas)

- 500 g de carne picada de ternera.
- 250 g de cebolleta
- ½ Pimiento rojo y ½ Pimiento verde italiano
- 100 g de aceitunas sin hueso
- 2 huevos duros
- Cominos (al gusto)
- Orégano (al gusto)
- 12 obleas de empanadillas
- Aceite de Oliva virgen extra
- Sal

## PREPARACIÓN

### Preparación de ingredientes

1. Se pican por separado en trocitos muy pequeños:
  - a. la cebolla,
  - b. el pimiento verde y el rojo
  - c. los huevos duros y las aceitunas

### Elaboración de la carne

1. En una sartén se echa un poco de aceite de oliva virgen y se calienta.
2. Cuando esté caliente se echa la cebolla para sofreírla.
3. Cuando la cebolla esté pochada se echan los pimientos.
4. Se continua el sofrito hasta que los pimientos se ablanden.
5. Se aliña la carne picada con sal y se mezcla bien,
6. Se añade inmediatamente la carne a la sartén con el sofrito de la cebolla y el pimiento
7. Se remueve y se termina de desmenuzar la carne con un tenedor.
8. Si la carne suelta agua (que es lo normal) se debe dejar que reduzca siguiendo con el sofrito.
9. Se añade al conjunto, comino molido y orégano

10. Se mezcla todo y se deja unos minutos para que se mezcle convenientemente
11. Se añaden las aceitunas y el huevo
12. Se remueve todo y se deja calentar 5 minutos
13. Tras este tiempo se retira del fuego

#### **Montaje de las empanadillas**

14. Precalentamos el horno a 180°
  15. Se abren las obleas
  16. Se añaden en cada una de ellas unos 40 g de carne (una cucharada sopera).
  17. Se dobla a la mitad la oblea
  18. Se sellan los bordes de la oblea que se han untado al doblarla presionándolos con un tenedor.
  19. Se introducen las empanadillas en el horno a 180° durante 25 minutos
- Opcional: También se pueden freír en Aceite de oliva virgen

**Y a servir y a disfrutar**

