EMPANADAS CRIOLLAS

INGREDIENTES:

RELLENO:

- 100g de aceitunas
- 3 dientes de ajo
- 150g de pimiento rojo o verde
- 200g de cebolla
- 4 huevos
- 1kg de carne picada de ternera
- Especias: pimienta, comino, nuez moscada, sal y laurel
- 100g de uvas pasas
- 50g de mantequilla

MASA:

- 200g de agua
- 40g de mantequilla
- 520g de harina
- Sal
- Azúcar
- 1 huevo

PREPARACIÓN:

1. Trocear las aceitunas **4seg/vel4.** Sacar del vaso y reservar.
2. Poner los dientes de ajo, el pimiento, el aceite y la cebolla en el vaso y trocear **4seg/vel5.**
3. Programar **10min/120ºC/vel1. (TM31 10min/Varoma/vel1)**
4. Poner los huevos en el Varoma. Añadir al vaso la carne picada, los condimentos, las pasas y las aceitunas reservadas y programar **25min/Varoma/giro inverso/vel cuchara.**

Para la masa:

1. Poner en el vaso el agua y la mantequilla y programar **2min/50ºC/vel2.**
2. Añadir la harina, la sal, el azúcar y el huevo y amasar **3min/función amasar.**
3. Formar bolas del tamaño deseado y aplanar con la mano.
4. Poner una cantidad de relleno y cerrar la empanadilla.
5. Hornear a 220º unos 20 minutos hasta que estén doradas.

thermomix

Silvia Gómez del Pulgar
Agente Comercial Thermomix nº 66635
Tel: 607307775
silviagomezdelpulgar@gmail.com