Empanadas Argentinas

Cocina: Argentina | Dificultad: Media | Tiempo: 1.5 horas | Porciones: 12

Ingredientes

- Tapas de empanada
- Carne picada
- Cebolla
- Pimiento
- Huevo duro
- Aceituna
- Comino
- Pimentón dulce
- Ají molido

Preparacion

1. Sofreír cebolla y pimiento.
2. Añadir carne, especias y cocer 10 min.
3. Enfriar el relleno. Añadir huevo duro picado y aceituna.
4. Rellenar las tapas y hacer el repulgue.
5. Hornear 200°C 20 min o freír hasta dorar.