



Ingredientes

Masa

1 kg. de Harina con Levadura Cañuelas

250 grs. de grasa de cerdo

Agua con sal c/n

Relleno

1 Kg. de carnaza de paleta

Aceite de Oliva Cañuelas c/n

4 cebollas blancas picadas

5 cebollas de verdeo picadas

1 cucharadita de pimentón dulce

1 cucharadita de ají molido

1 cucharada de vinagre

1 taza de pasas de uva hidratadas en agua

4 huevos duros picados

Sal y pimienta c/n

Preparación

Precalentá el horno a 180°.

Cortá la carnaza en cubos pequeños y pasalos por agua hirviendo con sal por 2 minutos.

En una sartén con aceite de oliva, rehogá las cebollas hasta que transparenten, agregá la carne y los condimentos: sal, pimienta, pimentón, ají molido y el el vinagre.

Retirá del fuego y agregá las pasas de uva y el huevo picado. Dejá enfriar.

Para la masa, disponer una corona de harina sobre la mesada y colocar en el centro la grasa de cerdo a temperatura ambiente, ir agregando de a poco la salmuera tibia mezclando hasta integrar.

Formar una masa lisa y homogénea. Amasar y dejar descansar media hora tapada.

Hacer pequeños bollitos y estirar con el palote círculos, colocar un poco de relleno, humedecer los bordes y hacer el repulgo deseado.

Colocar en una placa limpia y llevar al horno hasta que estén doradas.

36 unidades

TIEMPO DE COCCIÓN: 180° - 40 minutos

Tip: Podés acompañar estas deliciosas empanadas con una salsita picante todo rallado: 1 cebolla, 1 tomate, 1 diente de ajo, 2 cucharadas de aceite, sal, pimienta y gotas de tabasco.

