



EMPANADAS COLOMBIANAS

 Porciones: 20  Tiempo de preparación 45 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

Para el relleno

- 1/2 kilo de carne, falda
- 3 papas
- 1 cucharada sal
- 3 cucharadas aceite
- 1 cebolla grande
- Especias al gusto
- 1/2 taza de jitomate picado
- 1/2 taza de cilantro
- 1/4 cucharadita comino en polvo

Para la masa

- 3 tazas de agua templada
- 1 cubito caldo de carne
- 1 cucharada sal
- 2 cucharadas de Margarina La Villita
- 3 tazas de harina de maíz
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 1 huevo
- Jugo de 1 limón
- Aceite

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, una receta que viene de lejos pero no le quita lo delicioso

Primero, lava las papas y cocerlas en agua con sal. Cuando estén blancas déjalas reposar un rato y las metes después al refri.

Mientras hacemos el relleno, en una olla exprés ponemos la carne condimentada, por unos 25 minutos, dejamos reposar y desmenuzamos. Reserva.

Ahora sí, sacamos las papas y las aplanamos

Para la masa, tomamos el agua templada, agregamos la harina de trigo, el colorante y el sazónador, el cubito de caldo de pollo, la sal y la Margarina La Villita. Ahora añadimos la harina de maíz y dejamos que el agua absorba.

Amasamos bien y añadimos el huevo, continuamos amasando y ponemos el limón y el chorrito de brandy.

Vamos a ir calentando el resto de la Margarina en una sartén a fuego medio. Ponemos la cebolla y dejamos que tome color, después el ajo, el tomate y el pimiento, las especias, la sal, el cilantro y el comino. Cocinamos 15 minutos. Agregamos la carne y continuamos cocinando por 10 minutos.

Para las empanadas ponemos una bolita entre dos plásticos y con la prensa tortillera presionamos. Agregamos una cucharada de la carne y cerramos con ayuda de un tenedor y los dedos.

Cuando tengamos todas las empanadas o la mayoría, las vamos a ir dorando con aceite.

Sirve con una salcita, ¡delicioso!