Receta La Villita

EMPANADAS DE CARNE CON QUESO MANCHEGO

Porciones: 6 Tiempo de preparación 50 minutos

INGREDIENTES

- 3 tazas de harina de trigo
- ½ cdta de sal
- 170 g de margarina
- 1 huevo
- ½ taza de agua
- 250 g de carne molida
- 1/2 lata de elote amarillo
- 1 cda Arándanos
- Queso Manchego Rebanado La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

¡Amiga! Para estas fiestas decembrina sorprende a todos con unas tradicionales empanadas de carne.

Mezcla la harina con sal, haz un volcán y agrega el agua y el huevo. Integra todos los elementos y amasa. Deja que la masa crezca por unos 30 min. Estira la masa en la mesa y con ayuda de un rodillo aplánala y corta con un bowl o recortador.

Para el relleno, en una olla calienta un poco de margarina y dora la cebolla picada, agrega la carne, el elote y cocina durante unos minutos, después añade los arándanos y rellena las empanadas.

Fríe con mucho aceite u hornea a 180º por 40 minutos.

LaVillitaMX @LaVillita