



EMPANADAS DE CARNE MOLIDA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 400 g de carne molida
- 1 taza de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 3 jitomates picados
- 6 aceitunas picadas
- 1 taza de pasitas
- 1 cucharadita de comino
- 10 hojas de masa para empanadas
- Margarina sin sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Unas ricas empanadas te harán el día, ¡prepáralas!

En una sartén grande sofreímos la cebolla con el ajo; cuando estén suaves agregamos la carne y cocemos a fuego alto hasta que se dore. Añadimos el jitomate, las aceitunas y las pasitas. Salpimentamos y agregamos el comino, dejamos cocer a fuego bajo durante 15 minutos. Reservamos hasta que enfríe.

Tomamos una o dos cucharadas de la mezcla de carne fría y lo colocamos en el centro de la hoja, barnizamos la orilla con la yema de huevo y pellizcamos ligeramente; enseguida aplastamos con un tenedor.

Freímos en una sartén con margarina sin sal La Villita. ¡Deliciosas!

 LaVillitaMX  @LaVillita