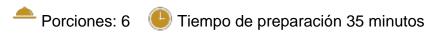
## Receta La Villita





## EMPANADAS DE CARNE MOLIDA





## **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 sarte?n grande sofreímos la cebolla con el ajo; cuando este?n suaves agregamos la carne y cocemos a fuego alto hasta que se dore. An?adimos el jitomate, las aceitunas y las pasitas. Salpimentamos y agregamos el comino, dejamos cocer a fuego bajo durante 15 minutos. Reservamos hasta que enfri?e.

Tomamos una o dos cucharadas de la mezcla de carne fri?a 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!

