

EMPANADILLAS ARGENTINAS

INGREDIENTES

MASA:

450 g de harina

60 g de mantequilla

1 yema

$\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar

150 g de leche

1 pizca de sal

30 g de aceite

RELLENO:

250 g de carne picada

1 cebolla grande

perejil

2 huevos duros

aceitunas verdes deshuesadas

cominos

30 g de pasas

pimienta y azúcar

40 g aceite

1 huevo batido

aceite y sal

PREPARACION:

Masa: Ponga en el vaso todos los ingredientes (deshacer la mantequilla previamente en el microondas un poco), excepto la harina y mezcle 20 segundos en velocidad 4. Agregue la harina y amase 40 segundos en

velocidad 6. Saque la masa del vaso, déjela reposar unos minutos y estírela muy fina.

Relleno: Trocear la cebolla durante 6 segundos, velocidad $3 \frac{1}{2}$. Añada el aceite y programe 5 minutos a 100° , velocidad 1. Agregar la carne, cominos, una pizca de azúcar, sal, pimienta, el perejil y las pasas. 5 minutos, 100° , velocidad 1. Añadir al relleno huevo duro picado y aceitunas (2 por empanadilla).

Dejar enfriar el relleno y hacer las empanadillas. Se pueden freír u hornear (si se hornea pintarlas con huevo batido).