

EMPANADES DE CARN

INGREDIENTS

(per a 24 empanades)

- 1 kg de carn picada de vedella.
- 1 kg de ceba picada.
- ½ kg de ceba tendra picada (amb la part verda també).
- 2 u de pebrot vermell picat.
- 6 ous durs.
- 1 cullerada de llard de porc.
- Sal, pebre, ají molt, comí, pebre vermell dolç.
- 200 g d'olives verdes.
- 200 g de panses.

ELABORACIÓ

1. Col·locar en una olla gran, el llard de porc i fondre'l. Agregar la ceba i el pebrot. Transparentar una mica.
2. Afegir la carn picada, remoure. Afegir les espècies i la sal. Coure fins que canviï de color la carn, durant aproximadament uns 15 minuts.
3. 5 minuts abans d'apagar el foc afegir la ceba tendra picada.
4. Portar a refredar per complet a nevera. Resulta més ràpid si s'estén en una safata.
5. Una vegada refredat, afegir els ous durs tallats en trossos mitjans, les olives i les panses.
6. Col·locar una cullerada de farcit en un disc d'empanada, tancar-lo i coure al forn durant 10 minuts a 180-200°C, o fregir en abundant oli.

NOTES:
