

## EMPANADAS



### **Empanadas rellenas de carne y aceitunas**

Freír 500 gramos de carne de res picada en un poco de aceite con una cebolla cortada en dados y una lata de tomate triturado. Sazonar con chile, sal y comino molido.

Freír a fuego lento hasta reducir y añadir las aceitunas negras en rodajas en el último minuto.

Dejar enfriar y repartir la mezcla de carne entre 20-25 círculos de masa quebrada u hojaldre. Doblar y presionar los bordes de la masa con un tenedor para cerrarla bien. Pintar las empanadas con huevo batido o leche y hornear durante 15 minutos a 220 °C.  
Servir con Jalapeno Snacks de Aviko.

Delicioso con verduras como calabacín estofado, berenjena, maíz y tomate.



**Pasión por las patatas**