

RECETARIO VIRTUAL SUPUKO MIKUY

RECETAS DE PLATOS VENEZOLANOS

EMPANADA VENEZOLANA CON CARNE MECHADA

Ingredientes (10 empanadas)

- ½ kilo de harina pan
- ¼ kilo de harina de trigo
- ½ kilo de carne de res
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 1 pimiento
- 100 gramos de cebolla china
- 50 gramos de poro
- 2 dientes de ajo
- Comino
- Una pizca de sal

Preparación

Se mezcla la harina pan, la harina de trigo, la sal y el azúcar. Se va incorporando agua y se va amasando con las manos hasta obtener una masa suave.

Se cocina la carne con sal hasta que esté blanda y se deshilacha. Luego, en una sartén se sofríe el poro, cebolla china, pimiento, cebolla, tomate, sal, comino y ajo hasta que todos los ingredientes estén listos. Posteriormente, se agrega la carne y se deja cocinar por 5 minutos más, añadiendo un poquito de agua.

Con la ayuda de las manos, se arma la empanada, incluyendo el relleno. Se fríe en abundante aceite caliente.