



EMPANADAS EN MOLDE



INGREDIENTES:

Para el relleno:

- 300 g de carne picada
- 1 cebolla chica picada
- ½ morrón picado
- 1 huevo duro picado
- 6 aceitunas picadas (opcional)
- 1 cucharadita de pimentón
- ½ cucharadita de comino
- Sal y pimienta a gusto
- 1 cucharada de aceite

Para armar:

- 12 tapas de empanadas
- 1 huevo batido (para pintar)

PREPARACIÓN

- En una sartén, calentar el aceite y rehogar la cebolla y el morrón.
- Agregar la carne, cocinar hasta que esté hecha y condimentar.
- Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Incorporar el huevo duro y las aceitunas.
- Importante: el relleno debe estar frío para que el molde selle bien.
- Colocar una tapa en el molde de empanadas, agregar una cucharada de relleno en el centro (sin exagerar).
- Cerrar el molde presionando firme para que se forme el repulgue.
- Pincelar con huevo.

Cocción

- Horno: 200°C por 15–20 minutos hasta dorar.
- Air fryer: 180°C por 8–10 minutos.

★ **Tip clave para usar con el molde:**
No pongas demasiado relleno ni líquido, porque no va a cerrar bien y se puede abrir.