Empanadas Festivas

Tiempo activo	Tiempo total	Porciones
30 minutos	1 hora	8

Ingredientes

- 2 paquetes (de 10 unidades) de masa para empanadas, descongeladas
- 1 cucharada de aceite vegetal
- ½ libra de carne molida de res magra
- ½ cucharadita de orégano seco
- ½ cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de hojuelas de pimienta roja
- 1 cucharada de ajo picadito
- ½ taza de cebollas amarillas, cortadas en cubitos
- ⅓ taza de aceitunas españolas rebanadas, escurridas
- ½ taza de pasas
- 1 taza de salsa de tomate
- ½ cucharadita de sal kosher
- ¼ cucharadita de pimienta
- 1 huevo grande, batido
- 1 cucharada de agua
- Papel de aluminio antiadherente

Pasos

1. Coloca la masa de empanadas en el mesón para que se descongele. Precalienta un sartén grande, a fuego medio, de 2 a 3 minutos. Vierte el aceite en el sartén y añade la carne molida; cocina de 4 a 5 minutos, revolviendo para desmoronar, hasta que no queden partes rosadas y la carne alcance 160°F.
2. Añade al sartén: el orégano, el comino, la pimienta roja, el ajo y las cebollas; cocina de 2 a 3 minutos, hasta que las cebollas se suavicen. Agrega las aceitunas, las pasas, la salsa de tomate, la sal y la pimienta; reduce a fuego bajo y cocina a fuego lento por 10 minutos. Retira del fuego y deja enfriar por 15 minutos a temperatura ambiente.
3. Precalienta el horno a 425°F. Usando un mini molde decorativo para galletas, corta 2 discos de masa de empanadas y déjalos a un lado. Bate el huevo con el agua hasta que se mezclen bien.
4. Forra 2 bandejas para hornear con papel de aluminio; coloca 4 discos de empanada en cada bandeja. Coloca ½ taza de la mezcla de carne sobre cada uno; con una brocha, esparce el huevo sobre los bordes y cubre con los 8 discos de empanada restantes. Presiona los bordes con un tenedor para sellar.
5. Esparce huevo sobre las empanadas; finaliza con los cortes decorativos; esparce huevo por encima nuevamente. Hornea de 12 a 15 minutos o hasta que se doren. Sirve.

Información Nutricional

Cantidad por cada ⅛ de receta: CALORÍAS 510kcal, GRASA TOTAL 17g, GRASAS SATURADAS 7g, GRASAS TRANS 0g, COLESTEROL 40mg, SODIO 740mg, CARBOHIDRATOS 59g, FIBRA 1g, AZÚCAR TOTAL 22g (Incl. 0g Azúcares Añadidos), PROTEÍNA 17g, VITAMINA D 0%, CALCIO 2%, HIERRO 30%, POTASIO 10%