

Empanadas

Salteñas Jugosas

Cortadas a

Cuchillo

🕒 Prep: 30m

🔥 Cocción: 20m

🕒 Reposo: 3h

Σ Total: 230m

🍽️ 6 porciones



Ref. visual: Paulina Cocina

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[16]

- ☐ 1.5 lbs Carne de res tierna (nalgas o lomo) picada a cuchillo
- ☐ 16 discos Discos de masa para empanadas criollas (**La Salteña / Goya Discos**)
- ☐ 1 taza Papa hervida al dente y cortada en cubitos diminutos (6 mm)
- ☐ 2 unidades grandes Cebollas blancas picadas finas
- ☐ 0.5 unidad Pimiento morrón rojo picado muy fino
- ☐ 2 dientes Dientes de ajo picados
- ☐ 3 cucharadas Grasa de pella vacuna o manteca de cerdo
- ☐ 0.5 taza Caldo de res tibio
- ☐ 1 cucharada Pimentón dulce ahumado (**Badia**)
- ☐ 1 cucharadita Comino molido
- ☐ 0.5 cucharadita Aji molido o hojuelas de chile
- ☐ 1.5 cucharadita Sal fina o kosher
- ☐ 0.5 cucharadita Pimienta negra recién molida
- ☐ 2 tazas Cebollas de verdeo o cebolleta en rodajas finas
- ☐ 3 unidades Huevos duros picados
- ☐ 1 unidad Huevo grande batido (para pintar)

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Discos de Empanadas: La Salteña Tapas para Empanadas Criollas
Hojaldre criollo que resiste el horno sin romperse. • 📍
Congelados hispanos.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Guisar el Relleno

🕒 5 min

Sofríe la cebolla blanca, el pimiento rojo y el ajo en la grasa derretida. Agrega la carne cortada a cuchillo, el pimentón dulce, comino, aji molido, sal, pimienta negra, el caldo de res y los cubitos de papa hervida; cocina solo 3 minutos a fuego vivo.

✓ Control: Carne jugosa apenas sellada en su caldo.
- 2

Enfriar el Picadillo 3 Horas

🕒 3h (180m)

Apaga el fuego, cubre con la cebolla de verdeo y los huevos duros picados. Refrigera durante 3 horas (180 minutos de reposo) hasta que la grasa y el caldo solidifiquen.

✓ Control: Relleno frío, cuajado y fácil de manipular.
- 3

Rellenar y Repulgar

🕒 30 min

Coloca 2 cucharadas de relleno frío en cada disco, humedece los bordes y cierra haciendo el repulgue tradicional trenzado.

✓ Control: Empanadas herméticamente selladas.
- 4

Hornear al Máximo

🕒 15 min

Pinta con huevo batido y hornea a 450°F (230°C) durante 15 minutos hasta que la masa esté dorada con manchas y el interior alcance ≥160°F (71°C).

✓ Control: Corteza crujiente y jugo hirviendo dentro.

🛡️ **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 160°F (71°C) MÍNIMO OFICIAL USDA PARA CARNE MOLIDA DE RES O CERDO**
Seguridad Alimentaria USDA (≥160°F / 71°C): La carne molida de res o cerdo debe cocinarse hasta alcanzar al menos 160°F (71°C) en el centro medido con termómetro (no confíes únicamente en el color exterior o en que se vea jugosa), ya que las bacterias superficiales se distribuyen en toda la mezcla durante la molienda.

👁️ **SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:**
Masa tostada con manchas doradas y relleno jugoso que chorrea caldo aromático al primer mordisco.

🔍 **POR QUÉ FUNCIONA:**
Carne Cortada a Cuchillo y Grasa: Picar la carne a cuchillo en cubitos milimétricos e hidratarla con caldo de res y grasa solidificada retiene los jugos dentro de la masa al hornear.

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**
Se abren en el horno: El relleno debe estar frío de heladera antes de armar las empanadas.