



Empanadilla de carne al curry

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- Obleas para empanadillas
- 300 g de *Carne picada de ternera*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 1/2 Botella(s) de *Pimiento rojo asado*
- 3 Cucharadita(s) de *Curry*
- 1/2 Taza(s) de *Vino rancio añejo*
- *Salsa de soja*
- *Aceite de sésamo*

Preparación

Paso 1 - Cortar los ingredientes

Cortamos la cebolla y el pimiento rojo asado.

Paso 2 - Sazonar la carne

Salpimentamos la carne y añadimos un chorrito de salsa de soja, tened en cuenta que la salsa de soja es bastante salada, así que no pongáis mucha sal.

Paso 3 - Preparar el relleno

En una wok o una sartén añadimos un chorrito de aceite de sesamo. Cuando este caliente añadimos la cebolla y el pimiento rojo. Cuando la cebolla coja un tono transparente y el pimiento ya este más blandito añadimos la carne picada (se puede usar de ternera , de cerdo o una mezcla). También añadimos el curry en polvo. Lo salteamos hasta que la carne este bien echa.

Paso 4 - Rellenar las obleas

Extendemos en una superficie plana una oblea. Le añadimos una cucharada (aproximadamente) del relleno que hemos preparado. Mojamos con agua alrededor de la oblea para que luego se pegue bien al cerrarla. Doblamos la oblea por la mitad formando media circunferencia y apretamos un poquito los cantos de la oblea con el dedo. Ahora con un tenedor vamos sellando alrededor de toda la oblea.

Paso 5 - Freír las empanadillas

En una sartén con aceite de oliva freiremos las empanadillas asta que queden bien doradas. Las retiramos y las vamos dejando en un plato con un papel de cocina para que saque el exceso de aceite.