

## RECETAS DE RECICLAJE



¡Aprovecha las sobras con creatividad!

**Si te sobra carne o Pollo** hay muchas cosas que se pueden hacer: desde croquetas, empanadas o empanadillas, hasta ensaladas, sándwiches, pasteles de carne, salsas, tartaletas estilo quiche etc.

Hoy nosotros te presentamos una súper receta de aprovechamiento.

### EMPANADILLA DE CARNE AL ESTILO ARGENTINO

**Ingredientes para 4 personas:**

- 200 gr de carne sobrante del cocido
- ½ cebolla
- 1 ajo
- 1 zanahoria
- 1 huevo cocido y 1 huevo fresco
- 2 pimientos de piquillo
- 8 obleas de empanadillas
- Aceite de oliva virgen y sal
- Orégano
- Comino
- Pimienta
- Pimentón dulce



**Receta:**

1. Picar toda la carne del cocido y adobar con las especias. Tapar con film de cocina y reservamos en la nevera.
2. Cortamos la cebolla y el ajo bien pequeñitos.
3. En una cazuela ponemos aceite de oliva, ponemos el ajo y cocinamos durante 1 minuto, le añadimos la cebolla y una pizca de sal. Cocinamos hasta que cristalice la cebolla.
4. Agregamos la zanahoria rallada, cocinamos 1 minuto y agregamos los pimientos cortados pequeñitos.
5. Le añadimos la carne y cocinamos hasta que esté hecha. Le añadimos el huevo rallado.
6. Apagamos el fuego y el jugo que queda se irá reduciendo solo.
7. Preparar las obleas y colocar la mezcla
8. Hornear a 190grados durante aproximadamente 10 minutos, hasta que se doren.
9. La podemos acompañar con salsa de tomate casera.