

Creador: Berto

✕ Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Masa para empanadillas
- 200 gr de carne picada
- 100 gr de Col picada
- 1 Huevo fresco
- 20 Cebollino picado
- 1 puñado de Cilantro picado
- 1 diente de Ajo
- 3 cucharadas de Salsa de soja
- Pimienta negra
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Cogemos todos los ingredientes para el relleno y una vez picados lo mezclamos todo con el huevo, las hierbas aromáticas, la salsa de soja y el vinagre.

Paso 2

Una vez mezclado bien el relleno, nos pondremos manos a la obra y a rellenar empanadillas, en el video os explico como hacerlas.

Paso 3

Una vez rellenas, ponemos la sartén a máxima potencia colocamos las empanadillas las dejamos durante 2 minutos y le añadimos media taza de agua y tapamos. Una vez se consume el caldo las dejamos reposar 5 minutos, tiempo suficiente para hacer la salsa.

Paso 4

En un bol no muy grande añadimos, las 3 cucharadas de soja, la cucharada de vinagre de vino y opcional que os aconsejo unas gotas de tabasco y semillas de sésamo.

Paso 5

Y ya lo único que nos queda será emplatarlas y disfrutarlas.