

Cómo hacer unas ricas empanadas con un relleno súper económico

14/03/2025



En tiempos de bolsillos ajustados, la creatividad culinaria se agudiza y resurgen recetas tradicionales que ofrecen sabor y economía. Una de ellas, la empanada de seso, vuelve a brillar en las mesas argentinas, conquistando tanto a nostálgicos como a nuevos paladares.

Un clásico reinventado

Lejos de ser una novedad, la empanada de seso tiene raíces profundas en la gastronomía argentina. Su origen se remonta a épocas de escasez, cuando el aprovechamiento de todas las

partes del animal era fundamental. Hoy, este relleno económico se resignifica, ofreciendo una alternativa sabrosa y nutritiva a las clásicas empanadas de carne.

El secreto del sabor

La clave del éxito de la empanada de seso reside en su preparación. El seso, previamente hervido y condimentado, se combina con cebolla, morrón, huevo duro y especias, logrando un relleno cremoso y lleno de sabor. La masa, casera o comprada, se rellena generosamente y se cocina al horno o frita, según la preferencia del comensal.

Un manjar para todos los bolsillos

Su bajo costo es uno de los principales atractivos de la empanada de seso. El seso, un corte económico y nutritivo, se convierte en un relleno rendidor y sabroso. Además, su preparación sencilla permite disfrutar de un plato casero sin invertir demasiado tiempo ni dinero.

Una tendencia en ascenso

En un contexto económico desafiante, la empanada de seso se presenta como una opción inteligente para quienes buscan sabor, economía y tradición. Su creciente popularidad demuestra que los clásicos nunca pasan de moda, y que la creatividad culinaria puede transformar ingredientes sencillos en manjares irresistibles. Para la elaboración del relleno se utiliza la misma metodología que se aplica al hacer el relleno de pollo o carne molida.

