

Empanadas con sobras del asado: recetas rápidas, sabrosas y rendidoras

05/05/2024



Comer asado es una de las tradiciones gastronómicas infaltables del domingo de los argentinos, ya que es un momento para disfrutar en familia y degustar un rico festín. Pero muchas veces, la carne que se hace a la parrilla sobra para las comidas de los días siguientes y la necesidad de transformarla para no tirar nada se hace presente.

Una de las opciones más clásicas para convertir las sobras del asado son las tartas o ensaladas, ya que la carne en sus diferentes versiones y combinadas con otros ingredientes, entre ellos la masa hojaldrada, la transforman en irresistibles alternativas para sorprender a los seres queridos.

En este sentido, si te gusta innovar en la cocina y no desaprovechar la oportunidad para cuidar el bolsillo y

reutilizar productos sobrantes, tenemos la alternativa ideal para vos. Te traemos 4 **recetas** de empanadas que podés hacer en base al vacío, matambre, chorizo, pollo, que te quedó de la parrillada anterior.

Opciones de empanadas para hacer con las sobras del asado y no desperdiciar nada



Las empanadas son una de las comidas más amadas y si te sobró asado, es una preparación ideal. La cocción ahumada de las carnes y achuras a la parrilla que quedaron le brinda a las preparaciones del día posterior un sabor espectacular y único. A su vez, le podés agregar los condimentos que te quedaron en forma de salsita para darles más sabor. A continuación te dejamos algunas alternativas con las sobras para que disfrutes.

- Empanadas de Matambre:

Ingredientes

- 1 docena de tapas de empanada
- 4 huevos
- 1 cebolla
- Matambre asado que te sobró
- Sal parrillera a gusto
- Pimentón a gusto

Preparación

- Primero que nada van a cortar el matambre asado que te sobró

en cubitos chicos o si prefieren pueden desilacharlo.

-Luego van a cortar cebolla en trocitos pequeños y la rehogarán en una sartén con un poco de aceite hasta que tomen un color dorado. Mientras van a hervir los huevos.

-Después van a agregar el matambre, los huevos duros cortados en cubos y condimentar a gusto con pimentón y sal y sacarán el relleno del fuego. Van a dejar que se enfríe un poco y finalmente rellenar haciendo él repulgue más les guste.

- Aplicarlas en una fuente con aceite y llevar a horno a fuego mínimo, controlando que no se quemen y listo, cuando toman color ya están listas para disfrutar. Si desean antes de cocinarlas pueden pintarlas con huevo por encima.

EMPANADAS DE POLLO Y SALSA BLANCA:

Ingredientes

- 1 docena de tapas
- Pollo que sobró del asado
- 1 cebolla
- 2 cucharadas soperas de manteca
- 1 cucharada soperas de harina
- 1 taza de leche (240 mililitros)
- 1 cucharada de nuez moscada
- 1 pizca de pimienta
- 2 ramas de cebolla de verdeo
- 1 huevo para pintar

Preparación

- Primero que nada van a pelar y picar la cebolla para saltearla junto con la parte blanca del verdeo y el ajo picado en una sartén a fuego máximo con una cucharada de manteca. Dejar cocinar hasta que esté transparente y luego reservarlo a un costado.

- Para la salsa blanca, van a calentar una cucharada de manteca junto con la cucharada de harina en una olla a fuego medio, hasta que la harina tome un color ligeramente dorado.

- En ese momento, agregarán la leche y removerán hasta que se espese. Conseguirán una salsa cremosa, suave y sin grumos. Después la sacarán del fuego y la condimentarán con la nuez moscada.

- Desmécharán el pollo que les sobró del asado con ayuda de dos tenedores y luego lo mezclarán con las verduras y la salsa blanca. Pueden incorporarle si lo desean ají molido, tomillo, pimienta, sal y ajo en polvo, para terminar de darle sabor.

- Rellenar las empanadas con la preparación que ya debe estar fría y pintar por encima con el huevo. Llevar al horno que debe estar precalentado a 200° y dejar cocinar hasta que se doren. Listo ya están listas para disfrutar.

EMPANADAS DE VACÍO Y PROVOLETA:

Ingredientes

- 1 docena de tapas de empanada
- Vacío que sobró del asado
- Cebolla
- Morrón rojo
- 2 cebollas de verdeo
- 20 g de sal
- Pimienta molida
- Ají molido y orégano
- 20 g de pimentón dulce

- 100 gramos de manteca
- Provoleta que sobró
- Huevo para pincelar

Preparación

Primero que nada van a cortar la cebolla en juliana lo más fina posible y colocarla en una sartén con un poco de sal y aceite y cocinar a fuego bajo hasta que quede transparente.

-Luego le van a quitar el excedente de líquido que pudo haberle quedado y lo llevarán a la sartén nuevamente con la manteca hasta que se funda en su totalidad. Allí le incorporarán la carne que ya está cocida, la cuál deben desmenuzar con anterioridad y la condimentarán con las especias que más les guste, dejando que se termine de cocinar por unos minutos.

-Unos minutos antes de sacarlo del fuego le incorporar el pimiento rojo cortado en cubos pequeños. Dejar enfriar y finalmente incorporarle la cebolla de verdeo cortada en láminas finas y la provoleta que les quedó cortada en cubos.

-Rellenar las empanadas, pincelar con huevo y llevar a un horno precalentado a 180° por 20 minutos. Tienen que ponerle aceite por debajo para que no se peguen.

EMPANADAS DE SALCHICA PARRILLERA:

Ingredientes

- Salchichas parrilleras o chorizo que quedó del asado
- 1 cebolla grande
- 1 tomate rojo
- 1 zanahoria en cubos cocida
- 1 huevo duro
- 2 cebollas verdeo
- 1 docena de tapas de empanadas

- sal y orégano a gusto

Preparación

-Primero que nada van a picar la cebolla y rehogarlas en una sartén apenas aceitada hasta que queden transparentes. Luego le van a agregar las salchichas que sobraron del asado, cortadas también bien pequeñas, cocinarlas por unos minutos para que tomen el sabor del vegetal.

– Para este paso pueden utilizar la criolla que les sobró del día anterior o hacerlo de cero. Si no tienen, van a lavar y cortar el tomate en cubitos chicos, condimentar a gusto.

-Cortar el huevo también bien chiquito duro, bien chiquito y las cebollitas de verdeo. Incorporar zanahoria cocida cortada en cubitos y mezclar todo para que se junten los ingredientes. Dejar enfriar y luego rellenar las tapas.

-Pincelar las empanadas y llevar a hornear a 180° por 15 minutos y ya están listas para disfrutar.

Fuente: Crónica