

Receta: pasteles de carne mendocinos, un clásico delicioso

15/10/2025



Pocas cosas despiertan tantas pasiones como una empanada bien hecha. Y si es frita, dorada y con un relleno jugoso, mejor todavía. En cada provincia argentina hay versiones y secretos familiares que pasan de generación en generación: la temperatura justa del aceite, la carne cortada a cuchillo, la

cebolla bien cocida o el condimento “a ojo” que sólo quien cocina sabe medir. Los pasteles mendocinos tienen ese poder: unir historia, sabores y momentos compartidos.

Aunque hoy muchas personas prefieren hornearlas, la versión original y más antigua de las empanadas criollas se cocinaba en grasa caliente. El aceite neutro vino después. En las fiestas patronales y encuentros familiares del interior del país, freír empanadas sigue siendo sinónimo de celebración. Se sirven recién hechas, con el repulgue todavía tibio, y se acompañan con vino tinto, gaseosa o una limonada bien fresca.

La carne, protagonista

Para lograr unas buenas empanadas fritas de carne, el primer secreto está en el relleno. Tradicionalmente se utiliza carne vacuna –nalga o bola de lomo– cortada a cuchillo. Esa técnica permite que la carne conserve jugos y textura. También se puede usar carne picada, pero cuanto más fresca y menos procesada, mejor será el resultado.

La cebolla es otro ingrediente clave: aporta dulzor y humedad. La proporción ideal suele ser dos cebollas medianas por cada medio kilo de carne. Además, se pueden sumar pimiento rojo, comino, pimentón dulce y ají molido para lograr ese sabor criollo tan característico. Un poco de huevo duro picado y aceitunas verdes completan la escena.



El repulgue de las empanadas, fácil y clave en el proceso.

La masa perfecta para freír

No cualquier masa sirve para freír. Las tapas caseras o compradas deben ser algo más firmes que las que se usan para horno, para que no se abran en el aceite caliente. Lo ideal es que tengan una buena cantidad de grasa o manteca en su composición, lo que ayuda a lograr ese dorado parejo y una textura que no absorbe aceite en exceso.

Si se hace masa casera, se mezcla harina común con grasa derretida, agua tibia con sal y un chorrito de vinagre (esto último ayuda a que la masa sea más elástica y no se rompa al doblar). Después se deja descansar al menos 30 minutos para que el gluten se relaje y el estirado sea más fácil.

Paso a paso: Pasteles de carne

Ingredientes (para 12 empanadas):

- 500 g de carne vacuna (nalga o bola de lomo) cortada a

- cuchillo
- 2 cebollas medianas
 - 1 pimiento rojo
 - 3 huevos duros
 - 12 tapas para empanadas (para freír)
 - Aceitunas verdes a gusto
 - Sal, pimienta, comino, pimentón dulce y ají molido
 - Aceite o grasa para freír

Preparación:

- **Salteado de la carne:** En una sartén grande, dorar la carne con un chorrito de aceite hasta que cambie de color. No cocinar demasiado para que no se seque.
- **El sofrito:** En otra sartén, rehogar la cebolla y el pimiento con una pizca de sal hasta que estén bien transparentes. Agregar el comino, el ají molido y el pimentón. Mezclar con la carne.
- **Enfriar:** Dejar enfriar el relleno antes de armar las empanadas. Esto es clave para que no se rompan al cerrarlas.
- **Armar:** Colocar una cucharada generosa de relleno en el centro de cada tapa, agregar huevo picado y aceitunas. Cerrar con repulgue firme.
- **Freír:** Calentar abundante aceite o grasa a 170 °C. Freír las empanadas de a pocas para no bajar la temperatura. Dorar de ambos lados hasta que estén bien crocantes.
- **Ecurrir:** Retirar y dejar reposar sobre papel absorbente. Servir calientes.



Crujientes y deliciosas las empanadas fritas son imbatibles.

Secretos que marcan la diferencia

- **Temperatura del aceite:** Si está demasiado caliente, la empanada se dorará por fuera sin cocinar bien la masa. Si está muy frío, absorberá aceite. Lo ideal es entre 170 y 180 °C.
- **Cierre firme:** El repulgue bien hecho evita que el relleno se escape durante la fritura.
- **Descanso de la masa:** Unos minutos en la heladera antes de freír ayudan a que no se abran.
- **Condimentos en su punto:** Un toque extra de comino o ají molido puede transformar un relleno correcto en uno memorable.

Acompañamientos que suman

Aunque las empanadas no necesitan mucho más que una buena compañía, hay algunos extras que elevan la experiencia. Un poco de limón exprimido al servir realza los sabores. También se pueden acompañar con una salsa criolla bien fresca, chimichurri o un simple pebre picante. Para quienes buscan un toque gourmet, una mayonesa casera con ajo o un dip de yogur con hierbas aportan frescura y contraste.

En las reuniones familiares, en los cumpleaños, en los picnics o en las fiestas patronales, los pasteles mendocinos tienen un lugar asegurado. Son fáciles de transportar, se pueden preparar con anticipación y freír al momento, y siempre garantizan sonrisas.

Aunque existen cientos de versiones –con pasas, sin huevo, con papa, con carne cortada a cuchillo o picada–, hay algo que no cambia: ese primer bocado que combina masa crujiente y relleno jugoso es pura Argentina.

Fuente: La Mañana de Neuquén.