Empanadas de carne con huevo cocido

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
40 min.	4	Comida	Fácil

.

Ingredientes

4 Piezas de Huevo San Juan Cocido

8 Discos de empanada

200 gr Carne molida de res

10 Aceitunas negras

2 Jitomates

½ Raja de canela

½ Cebolla pequeña picada

Aceite de oliva

Preparación

Acitronar la cebolla en aceite de oliva, agregar la carne molida, cocinar por 20 minutos a fuego medio bajo. Agregar los jitomates, las aceituna negras picadas, canela y el huevo cocido picado en cubitos. Dejar enfriar y rellenar las empanadas (se pueden cocinar el horno o pueden ser fritas).