

## Pastelitos Andinos

### Ingredientes para la masa:

4 Tazas de harina de trigo  
6 Cdas de mantequilla  
½ tza de agua  
¼ cdta de sal  
1 cdta de polvo de hornear

### Ingredientes del relleno:

1 Kg de carne de res molida  
2 tza de arroz cocido  
4 cebollas finamente picadas  
2 pimentones rojos sin semillas finamente picados  
2 tomates sin semillas cortados en cubos  
3 dientes de ajo finamente picados  
2 huevos cocidos cortados en cubos pequeños  
Comino  
Pimienta  
Sal  
Aceite de maíz

### Preparación de la masa:

1. Mezclar la harina junto al polvo de hornear en un bowl.
2. Luego agregar el agua y la mantequilla, si es necesario añada un poco más de agua, para lograr una masa suave.
3. Espolvorear la mesa de trabajo con un poco de harina, se extiende la masa con la mano, y luego con la ayuda de un rodillo enharinado, hasta que esté delgada.
4. Con un corta pasta o un molde circular grande, corte la masa.
5. Rellenar y con la ayuda de un tenedor, pisar los bordes.
6. Se fríen en aceite bien caliente y se acompaña con salsa de ají picante.

### Preparación del relleno:

1. En un caldero se calientan cuatro cucharadas de aceite de maíz.
2. Se sofríe la cebolla, con el ajo, cuando esté dorada la cebolla, incorpore el pimentón y el tomate. Sofreír un par de minutos.
3. Luego agregue la carne, y mezcle bien con una cuchara de madera. Condimente con un poco de sal, pimienta y comino al gusto.
4. Cuando el guiso esté listo, añada los huevos picados y el arroz. Incorpore muy bien. Y deje reposar unos quince minutos antes de rellenar.