Don Jaime
FRUTOS DE ORIGEN

RECETA CON AJÍ MOLIDO DON JAIME

Empanadas salteñas de carne

Te propongo una receta bien norteña, inspirada en las tradicionales empanadas salteñas, con carne jugosa cortada a cuchillo, papa, cebolla de verdeo, comino y una cantidad generosa de ají molido. La idea es que el ají tenga protagonismo, aportando sabor profundo, color y un picor agradable, sin tapar el gusto de la carne.



Ingredientes (24 unidades · aprox. 1 h 15 min)

PARA EL RELLENO

- 1 kg de carne vacuna (nalga, bola de lomo o roast beef)
- 700 g de cebolla común
- 250 g de cebolla de verdeo
- 300 g de papas
- 150 g de grasa vacuna o 120 ml de aceite
- 3 huevos duros
- Sal a gusto

EL SECRETO: UN BUEN AJÍ MOLIDO

- **4 a 6 cucharadas de ají molido** (aproximadamente 25-35 g, según el tamaño de la cuchara y la molienda). Para un relleno bien especiado, empezá con 4 cucharadas y ajustá hasta 6, probando el picor.

ADEMÁS

- 2 cucharaditas de comino molido
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 250-350 ml de caldo de carne

PARA LA MASA

- 24 tapas para empanadas criollas, preferentemente para horno
- 1 huevo batido para pintar (opcional)

Preparación

1. Cortar la carne a cuchillo. Cortá la carne en cubitos pequeños, de aproximadamente medio centímetro. Este corte aporta una textura mucho más tradicional que la carne picada.

2. Cocinar las papas. Pelá las papas, cortalas en cubitos pequeños y hervilas durante 4-6 minutos. Deben quedar apenas tiernas, pero firmes, porque terminarán de cocinarse con el relleno.

3. Preparar la base de sabor. Derretí la grasa vacuna en una olla amplia. Agregá la cebolla común picada y cociná a fuego medio-bajo hasta que esté transparente y jugosa, sin dorarla demasiado.

4. Incorporar el ají molido generosamente. Bajá el fuego y agregá el ají molido, el comino, el pimentón y la pimienta. Mezclá durante 20-30 segundos para que las especias perfumen la grasa, sin quemarse. Incorporá inmediatamente la carne y mezclá bien. Cociná hasta que cambie de color. Añadí sal y parte del caldo caliente.

5. Lograr un relleno jugoso. Sumá las papas y cociná unos minutos más, procurando que no se desarmen. Apagá el fuego y agregá la cebolla de verdeo picada fina. El relleno debe quedar húmedo, con jugos y grasa especiada, pero no nadando en líquido. Dejalo enfriar y después llevalo a la heladera durante al menos 3 horas; idealmente, toda la noche.

6. Armar las empanadas. Colocá una porción generosa de relleno frío sobre cada tapa y agregá un poco de huevo duro picado. Humedecé el borde, cerrá y hacé un repulgue firme para evitar que se escape el jugo.

7. Hornear a temperatura alta. Precalentá el horno a 230-250 °C. Colocá las empanadas en una placa y pintalas con huevo si querés un acabado brillante. Horneá durante 12-18 minutos, hasta que estén bien doradas. Si preferís una versión más tradicional de fiesta salteña, también podés freírlas en grasa caliente, controlando la temperatura para que se cocinen sin quemarse.

El truco para que el ají molido sea protagonista

Para conseguir un sabor intenso y equilibrado, te recomiendo tres cosas:

- Usá el ají en la grasa caliente, a fuego bajo, para liberar sus aromas y teñir el relleno de rojo.
- No lo agregues todo de golpe si desconocés su potencia. Las variedades de ají molido cambian mucho en picor; reservá una cucharada para ajustar la preparación.
- Dejá reposar el relleno. En frío, los sabores se integran y el ají se distribuye mejor entre la carne, la papa y la cebolla.

Un detalle importante: si querés un picor más marcado, podés agregar una pequeña cantidad de ají triturado más picante, pero el sabor principal debería seguir siendo el del ají molido tradicional.

¿Cómo deben quedar?

- Masa dorada, fina y ligeramente crocante.
- Relleno abundante, húmedo y con carne cortada a cuchillo.
- Sabor pronunciado a ají molido, con notas de comino.
- Papa tierna que absorbe los jugos de la carne.
- Cebolla de verdeo fresca que equilibra las especias.

Mi recomendación: preparé el relleno el día anterior y horneá las empanadas justo antes de servir. Así vas a conseguir una empanada salteña sabrosa, bien especiada y con ese jugo que aparece al darle el primer

mordisco.



Juan Manuel Marqués
Fundador de Don Jaime
Cocinero recibido del Colegio de Cocineros Gato Dumas