



Ingredientes

Estas pequeñas empanadillas indias de cordero con semillas de cebolla negra se sirven con refrescante yogur y salsa de menta y pepino. Son ideales como tentempié a media tarde y combinan muy bien con el té Redbush.

Qué se necesita:

Para las empanadillas:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 cebolla finamente picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 pimiento verde sin semillas y finamente picado
- 1 cucharadita de semillas de comino
- 1/2 cucharadita de cilantro molido
- Una pizca de cúrcuma
- 250 g/9 oz de carne picada de cordero
- Sal y pimienta negra recién molida
- Un puñado de guisantes congelados
- 1 paquete de pasta filo
- 3 cucharadas de mantequilla fundida
- 1 cucharada de semillas de cebolla negra kalonji

Para la salsa:

- 200 ml/7fl oz de yogur natural
- 1/2 pepino pelado, sin semillas y rallado
- 3 cucharadas de hojas de menta fresca picadas
- 1/2 cucharadita de sal
- Pimienta negra recién molida

Preparación

1. Precaliente el horno a 190C/375F/Gas 5.
2. Para las empanadillas, empiece por el relleno. En una sartén grande, caliente aceite y fría la cebolla 5-6 minutos a fuego medio, hasta que se ablande y oscurezca. Añada el ajo, el pimiento verde y las especias y continúe con el sofrito durante 2-3 minutos más.
3. Añada la carne de cordero, suba el fuego y deje freír hasta que la carne se dore por completo removiendo frecuentemente.
4. Sazone bien y vierta los guisantes congelados. Reserve a un lado para que se enfríe.
5. Para hacer las empanadillas, extienda una lámina de pasta filo en una tabla y córtela en tres tiras. Pincele con la mantequilla fundida, después en el extremo de cada tira, rellene con una cucharada de la mezcla del relleno y pliegue la esquina superior para pegarla con el borde contrario, creando una forma triangular con el relleno.
6. Continúe plegando la empanadilla sobre la extensión de la pasta, creando una forma triangular, después pincele con más mantequilla fundida y colóquela sobre una bandeja de hornear. Repita el proceso con el resto de la pasta y del relleno.
7. Espolvoree por encima las semillas de cebolla negra, e introdúzcalas en el horno durante 15-20 minutos, o hasta que las empanadillas se doren y estén crujientes.
8. Para la salsa, combine simplemente todos los ingredientes en un bol y aderece a su gusto.
9. Sirva las empanadillas en una bandeja con un bol con la salsa en el centro.

Preparación de 15 empanadillas

Tiempo de preparación: 45 mins-1 h

Tiempo de cocción: 20-30 minutos