

## **Goya Foods Celebra el Mes de la Herencia Hispana Con Empanadas de Alrededor de América Latina**

Goya Foods, la compañía hispana de alimentos más grande de los Estados Unidos, esta celebrando el mes de la herencia hispana con un sabroso surtido de recetas para empanadas tradicionales de alrededor de América Latina. A veces dulces, a veces saladas y a veces picantes, estas empanadas se rellenan con una gran variedad de ingredientes. Nueve recetas deliciosas y diferentes para empanadas de nueve países darán un toque sabroso y auténtico a cualquier celebración del mes de la herencia hispana. Así que preparase para una visita a los sabores de Argentina, Cuba, Colombia, Ecuador, El Salvador, México, Puerto Rico, España o Venezuela. Las nueve recetas las pueden encontrar en [goya.com](http://goya.com).

Desde las dulces típicas de México hasta las de rellenas de volteados de El Salvador, fritas o horneadas todas son deliciosas. Una de las más populares es la empanada de carne caribeña de Puerto Rico también muy tradicional en Cuba y la República Dominicana.

### **Empanadas de Carne Caribeñas**

Las empanadas son discos de hojaldre rellenos de carne. Algunas recetas de empanadas utilizan toda clase de rellenos, pero nuestra receta de Empanadas GOYA® cuenta con una deliciosa mezcla de tomate, cebolla, ajo y carne de res.

Usted puede disfrutar de las empanadas como un aperitivo, un plato principal, o incluso como postre. Use los [Discos](#) GOYA®, o rondas de hojaldre congelados, para unas deliciosas empanadas de carne llenas de sabor que le harán agua la boca.

**Rinde aproximadamente 20 empanadas**

**Tiempo de preparación:** 45 min.

**Tiempo total:** 1 hora., 20 min.

### **Ingredientes**

1 cucharada de [Aceite de Oliva](#) GOYA®

1/2 libra de carne molida

1/2 cebolla picada en trocitos (alrededor de ½ taza)

1/4 taza de [Salsa de Tomate](#) GOYA

6 [Aceitunas Rellenas](#) GOYA® grandes, picadas en trocitos

2 cucharadas de [Sofrito](#) GOYA®

1 sobre de [Sazón](#) GOYA® con Culantro y Achiote

1 cucharadita de Ajo Picado GOYA® o 2 dientes de ajo, picados en trocitos

1/2 cucharadita de [Orégano](#) GOYA

1/8 cucharadita de pimienta negra

1 paquete de [Discos](#) GOYA® (masa de empanadas congelada) Amarilla o Blanca

[Aceite de Maíz](#) GOYA® para freír

### **Instrucciones**

1. Caliente el aceite en una sartén grande a fuego medio. Añada la carne molida y cocine por unos 10 minutos o hasta que esté dorada, separando la carne con una cuchara de madera. Agregue la cebolla y cocine hasta que estén suaves, unos 5 minutos más. Agregue la salsa de tomate, las aceitunas, el sofrito, el sazón, el ajo, el orégano y pimienta negro. Baje el fuego a medio-bajo y cocine a fuego lento por unos 15 minutos o hasta que espese.
2. En una superficie espolvoree un poco de harina y usando un rodillo, extienda los discos hasta  $\frac{1}{2}$  "de diámetro más grande. Vierta 1 cucharada de la mezcla de carne en el centro del disco, doble a la mitad para formar una media luna; humedezca las orillas con agua y empiece a cerrar las orillas hasta que estén selladas o use un tenedor.
3. En una olla honda vierta el aceite a una profundidad de 2  $\frac{1}{2}$ ". Caliente el aceite a fuego medio-alto hasta que esté caliente pero no humeante (350 ° F en el termómetro para frituras). Cocine las empanadas en tandas de 4 a 6 minutos o hasta que estén crujientes y doradas, volteándolas una vez. Sáquelas y escúrralas en una toalla de papel.

**Sobre Goya:** Fundado en 1936, Goya Foods Inc. es la compañía hispana de alimentos más grande de los Estados Unidos y se ha establecido como líder en comida Latinoamericana y condimentos. Goya Foods manufactura, empaca y distribuye más de 2,200 productos alimenticios de alta calidad del Caribe, México, América Central y América del Sur. Los productos de Goya Foods tienen sus raíces en las tradiciones culinarias de las comunidades Hispánicas de alrededor del mundo; sus combinaciones de auténticos ingredientes, condimentos robustos y preparación conveniente, los hacen ideales para cualquier gusto en cualquier mesa. Para más información sobre Goya Foods, por favor visite [www.goya.com](http://www.goya.com).

Para medios y prensa deseando mas información contactar a:  
Oralia Michel, 626-705-1942, Oralia@ommpr.com.

