

## **PORK AND PUMPKIN EMPANADAS WITH BLACK BEANS AND QUESO ANEJO (EMPANADAS DE CERDO Y CALABAZA CON FRIJOLES NEGROS Y QUESO ANEJO)**

### **INGREDIENTES**

- 226 grs de tomatillos
- 340 grs de tomates roma
- 4 dientes de ajo
- 4-5 chipotles en adobo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 453 grs de carne de cerdo, cortado en cubos
- 1 cebolla, mediana, picada
- ½ taza de caldo de pollo, o agua
- 453 grs de calabaza o calabaza butternut, cortada en cubos
- 2 tazas de frijoles negros, cocidos, escurridos
- 85 grs de queso anejo, finamente desmenuzado
- Sal, a gusto
- Azúcar, a gusto



### **MASA DE EMPANADA HORNEADA**

- 9 tazas de harina para todo uso
- 510 grs de mantequilla fría
- 220 ml de agua, fría
- 3 huevos
- ¾ cucharadita de sal

### **INSTRUCCIONES**

#### **RELLENO DE EMPANADAS**

- Pele las cáscaras de los tomatillos y lávelas. Coloca los tomatillos en una bandeja debajo de la parrilla y ásalos hasta que se pongan negros y se ablanden por el primer lado, unos 5 minutos. Dele vuelta y repita en el segundo lado. Cuando estén listos, deben estar completamente ablandados y carbonizados. Déjelos enfriar y luego peleen la piel ennegrecida. Ponga lo que queda junto con los jugos en la licuadora. Haga lo mismo con los tomates. Tostar los dientes de ajo sin pelar a fuego lento en una pequeña sartén y voltearlos de vez en cuando hasta que se ablanden y colorean, unos 20 minutos. Pele el ajo y póngalo en la licuadora. Añada los chipotles a la licuadora y haga un puré hasta que esté suave. Reservar.
- En una sartén poco profunda, saltee el cerdo en aceite de oliva hasta que se dore. Añada las cebollas y continúe cocinando, revolviendo periódicamente hasta que las cebollas estén translúcidas. Añadir el puré reservado y una taza de caldo y cocer a fuego lento hasta que el cerdo esté apenas tierno. Si necesita agregar más caldo, su objetivo es que la carne de cerdo esté tierna y el líquido sea espeso y sabroso, pero no seco. Añade la calabaza y cocina por 8 minutos más tapado hasta que la calabaza esté tierna. Deje que esta mezcla se enfríe.

- Escorra los frijoles negros y agregue en la mezcla de cerdo y calabaza. Añade el queso y sazonar con sal y azúcar. Si prefiere que esta mezcla sea más picante, añada un poco del adobo de los chipotles. Deje que la mezcla se enfríe. El aperitivo terminado debe estar húmedo y con todo el sabor, pero no escurridizo.

#### MASA DE EMPANADA

- Vierta la harina en un procesador de alimentos. Cortar la mantequilla en 12 a 16 trozos de tamaño uniforme y añadirlos a la harina. Pula el procesador de alimentos hasta que la mantequilla sea del tamaño de un chícharo. En un tazón pequeño y separado, mezcle el agua y el huevo hasta que sea homogéneo y añada la mezcla a la harina y la mantequilla. Pulse hasta que la mezcla comience a mantenerse unida al apretarla en la mano. Añada un poco más de agua, si es necesario, pero no mezcle demasiado. Retire la masa, aplástela y envuélvala en un plástico. Deje enfriar durante 1 hora o durante la noche.
- Extienda la masa sobre una tabla enharinada. Cortar la masa en círculos con un cortador, un bowl o un plato. (Yo prefiero las empanadas grandes, así que corten la masa unos 10-12 cm de ancho.) Cubran cada círculo de masa con algo del relleno de empanada que ya este frío. (Al preparar la receta por primera vez, puede ser más fácil sellar las empanadas para evitar llenarlas demasiado, pero a medida que se gana experiencia se puede agregar un poco más de relleno). Humedecer los bordes de la masa con un huevo batido para ayudar a que se peguen. Primero, dobla la masa para crear una media luna y luego, con un tenedor, puedes sellar los bordes con una marca decorativa. Esta es quizás la forma más simple de sellar la masa. Barnizar la empanada con huevo lavado (1 huevo batido mezclado con 1 cucharada de agua) y transferir la pasta a una bandeja de hornear engrasada mientras se completa el relleno de las empanadas.
- Precalentar el horno a 200°C.
- Ponga las empanadas terminadas en el horno para que se horneen durante unos 20 minutos, o hasta que la pasta esté dorada. Deje enfriar ligeramente antes de servir.