

## Empanadas de Cerdo Molido y Cerezas

12 porciones

### Ingredientes:

1 paquete de masa para empanadas comprado en la tienda  
1 lb. de carne de cerdo magra molida  
2 cdas. de aceite de oliva  
Sal y pimienta (al gusto)  
1 taza de cebolla, picada  
4 dientes de ajo, machacados  
2 cdas. de pasta de tomate  
1 cda. de pimentón  
2 tazas de caldo de pollo  
1 taza de cerezas o arándanos secos  
½ taza de aceitunas verdes, cortadas en rodajas  
½ taza de perejil fresco, troceado



### Preparación:

-Calienta el aceite en una sartén.

-Agrega el cerdo, sal y pimienta al gusto. Saltea durante 2-3 minutos mientras separas la carne con una cuchara de madera. Cocina el cerdo hasta que tenga una temperatura interna mínima de 160 °F. Agrega la cebolla, el ajo, la pasta de tomate y el pimentón, y cocina hasta que la cebolla se haya ablandado.

-Agrega el caldo de pollo y las cerezas secas. Lleva a ebullición, baja el calor, y deja que se cocine a fuego lento hasta que el caldo se haya secado en su mayor parte. Agrega las aceitunas, el perejil y un poco de jalapeños en escabeche troceados, si te gusta el picante. Reserva aparte para cocinar.

-Agrega el relleno en el centro de la masa; usa huevo batido alrededor del borde de la masa y dobla, usando un tenedor para asegurar los bordes.

-Cocínalas al horno según se indica en las instrucciones del paquete.