



CERDO CON CALABACITAS A LA MEXICANA

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- ½ cebolla picada finamente
- 6 calabazas picadas en cubos
- 5 jitomates picados en cubos
- ½ taza de puré de tomate (125 ml)
- 1 taza de agua (250 ml)
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 1 rama de epazote
- 1 lata de granos de elote precocidos (240 gr)
- 600 gr de carne de cerdo en trozos y cocida
- Crema y queso rallado, para acompañar

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe la cebolla. Agrega las calabazas, el jitomate y cocina por 3 minutos.
2. Añade el puré de tomate, el agua y sazona con el consomé. Al soltar el hervor, añade el epazote, los granos de elote y la carne.
3. Deja cocinar a fuego bajo hasta que la verdura este cocida. Retira del fuego.
4. Ofrece caliente acompañando con la crema y el queso.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4