



## LOMO EN SALSA PASILLA

### Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 12 medallones de lomo de cerdo
- Aceite, cantidad necesaria

### Para la salsa:

- 4 cucharadas de aceite
- 3 chiles pasilla, limpios
- 2 chiles anchos, limpios
- ½ litro de caldo de pollo
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla chica, en trozos
- 3 jitomates bola, en cuartos
- 1 tortilla quemada
- Sal y pimienta, al gusto
- Verduras al vapor, para acompañar

### Procedimiento:

1. Salpimenta los medallones, calienta el aceite y fríelos, cocina hasta que estén cocidos. Reserva.
2. Para la salsa, calienta el aceite, y fríe los chiles, retíralos y déjalos remojando en el caldo de pollo caliente. En la misma sartén donde freíste los chiles, fríe los dientes de ajo, la cebolla, los jitomates y la tortilla. Agrega el caldo de pollo con los chiles y deja hervir unos minutos retira del fuego. Licúa, regresa al fuego y sazona al gusto deja cocinar hasta que espese ligeramente.
3. Ofrece los medallones bañados con la salsa pasilla y acompaña con las verduras.

