



MIXIOTES DE CERDO

Ingredientes:

- 1 kg de surtida de cerdo en trozos
- Sal y pimienta
- ¼ de pieza de cebolla
- 2 jitomates partidos en cuartos
- 4 chiles anchos limpios y remojados en agua caliente
- 4 chiles morita limpios y remojados en agua caliente
- 1 diente de ajo
- ½ cucharadita de comino
- 3 cucharadas de vinagre blanco
- 1 taza de agua (250 ml)
- 6 hojas de papel aluminio
- 6 hojas de aguacate
- Verduras al vapor para acompañar

Procedimiento:

1. Sazona la carne con sal y pimienta, reserva.
2. A parte, licúa la cebolla con el jitomate, los chiles, el ajo, el comino, vinagre, el agua y salpimenta al gusto cuela y mezcla con la carne.
3. Sobre cada hoja de papel aluminio coloca un poco de la carne con la salsa y una hoja de aguacate, cierra perfectamente.
4. Coloca en la olla express a baño María y cocina durante 1 hora a partir de que comience a sonar la válvula. Retira y ofrece acompañando con verduras al vapor.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4