



NOPALES CON CERDO

Ingredientes:

- 3 nopales grandes en tiras
- 1 L de agua (4 tazas)
- 1 pizca de bicarbonato
- 1 cucharadita de sal
- 750 gr de pulpa de cerdo en trozos pequeños
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de aceite vegetal
- 4 jitomates
- ¼ cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 1 chile ancho sin semillas
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de aceite vegetal

Procedimiento:

1. Para la salsa, asa los jitomates, la cebolla, el ajo y el chile ancho en un sartén a fuego bajo, cuidando que el chile no se queme. Coloca el chile asado en agua caliente por 5 minutos y escurre. Después, coloca todos los ingredientes y la sal en la licuadora y muele. Sofríe en el aceite y reserva.
2. Coloca los nopales en tiras en una cacerola con el agua, el bicarbonato y la sal. Cuece a fuego medio. Escurre y reserva.
3. Salpimenta la carne. En una sartén caliente con aceite, vierte la carne y séllala por todos lados. Agrega los nopales cocidos y la salsa. Mezcla y tapa. Cocina a fuego medio por 30 minutos o hasta que la carne esté suave por dentro.
4. Sirve.

Tiempo de preparación:

45 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4

