



CREMA DE CHICHARRÓN

Ingredientes:

- 1/4 de cebolla picada
- 4 jitomates cortados en trozos
- 2 chiles chipotles adobados
- 1 l de caldo de pollo
- 1/4 kg de chicharrón en trozo
- 1 taza de crema

Procedimiento:

1. Sofríe la cebolla con un poco de aceite, hasta acitronar.
2. Añade los jitomates, los chiles, el caldo de pollo y el chicharrón deja cocinar durante 15 minutos.
3. Licúa todo los ingredientes, regrese a la olla y cocina 5 minutos más.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: