



AGUACATE RELLENO DE CHICHARRON PRENSADO

Ingredientes:

Para el relleno:

- 2 cucharadas de aceite
- ½ cebolla picada
- 3 jitomates, sin semilla y picados en cubos
- 2 chiles serranos picados
- 500g de chicharrón prensado
- Sal al gusto
- 6 aguacates medianos partidos por la mitad, sin hueso

Para la salsa:

- 8 jitomates partidos en cuartos
- 1 trozo de cebolla
- 1 diente de ajo
- 5 chiles morita, cocidos y sin semilla
- 1 taza de agua (250ml)
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 2 cucharadas de aceite

Procedimiento:

1. Para el relleno, calienta el aceite y fríe la cebolla, agrega el jitomate y deja cocinar por 2 minutos añade el chile, el chicharrón y sazona al gusto. Deja cocinar por 3 minutos más y reserva.
2. Para la salsa, licúa los jitomates con la cebolla, el ajo, los chiles, el agua y el consomé. Calienta el aceite y fríe la salsa, cocina por 5 minutos o hasta que cambie de color agrega el relleno y deja cocinar por 3 minutos más.
3. Rellena los aguacates con el chicharrón y ofrece.

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4