



PIERNA CON SALSA DE TRES CHILES

Ingredientes:

- 800 gr de pierna de cerdo limpia
- Sal y pimienta al gusto
- 4 piezas de chile ancho desvenado y sin semillas
- 4 piezas de chile guajillo desvenado y sin semillas
- 4 piezas de chile pasilla desvenado y sin semillas
- 2 tazas de agua caliente
- 4 piezas de jitomate
- 2 dientes de ajo
- ¼ pieza de cebolla
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- 1 taza de caldo de pollo

Horno Precaentado a 180°C

Procedimiento:

1. Salpimenta la pierna por todos lados y colócala en un refractario.
2. Asa los chiles con cuidado para que no se quemen y remójalos en el agua caliente. Escurre y reserva.
3. Licúa los chiles con el jitomate, el ajo, la cebolla, el consomé de pollo en polvo y el caldo.
4. Vierte la salsa sobre la pierna. Tapa con aluminio y hornea por 1 hora o hasta que la carne esté bien cocida.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	1 hora
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	4