

## BROCHETAS DE CERDO ADOBADAS

### Ingredientes:

- 2 chiles pasilla, sin semillas y remojados en agua caliente
- 2 chiles guajillos, sin semillas y remojados en agua caliente
- 2 chiles anchos, sin semillas y remojados en agua caliente
- 1 taza de aceite de oliva (250ml)
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- Sal y pimienta, al gusto
- ½ kg de lomo de cerdo, cortado en cubos
- 2 pimientos rojos, cortados en cuadros
- 2 pimientos verdes, cortados en cuadros
- 1 cebolla mediana, cortada en cuadros
- 6 rebanadas de tocino, cortada en cuadros
- Palillos de madera para brocheta

### Procedimiento:

1. Licúa los tres tipos de chile con el aceite y el consomé de pollo, hasta formar una pasta ligeramente espesa reserva.
2. Salpimenta la carne y forma las brochetas con el resto de los ingredientes. Marínelas en la salsa durante 30 minutos.
3. Ásalas por ambos lados hasta que doren y la carne se haya cocido. Ofrece.

**Tiempo de preparación:**

10 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4