



CERDO CON NOPALES Y VERDOLAGAS

Ingredientes:

- 500 g de tomate verde, partidos a la mitad
- ¼: de pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 chiles serranos
- 1 taza de agua (250ml)
- Sal y pimienta, al gusto
- 3 cucharadas de aceite
- 700 g de maciza de cerdo, cortada en cubos y cocida
- 1 manojo de verdolagas, limpias y desinfectadas
- 500 g de nopales, cortados en tiras y cocidos

Procedimiento:

1. Licúa los tomates con la cebolla, el ajo, los chiles y el agua: sazona al gusto y reserva.
2. Calienta el aceite, fríe la carne de cerdo, cuando esté ligeramente dorada vierte la salsa: deja que cocinar por 5 minutos. Agrega las verdolagas y los nopales, sazona al gusto: continúa la cocción hasta que las verdolagas estén suaves.
3. Ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4