



CERDO CON CHICHARRÓN EN SALSA VERDE

Ingredientes:

- ½ kg de tomate verde
- Chiles verdes al gusto
- 4 tazas de agua (1 litro)
- Sal al gusto
- ¼ pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- ½ taza de hojas de cilantro (125 gr)
- 1 pizca de bicarbonato de sodio
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- ½ kg de pulpa de cerdo en cubos
- Sal y pimienta al gusto
- 2 piezas medianas de papa en cubos y cocidas
- 2 tazas de chicharrón de cerdo en trozos

Procedimiento:

1. Cuece los tomates y los chiles en agua con sal. Escurre y licúalos con la cebolla, el ajo, el consomé y el cilantro. Vierte en una cacerola y añade el bicarbonato. Permite que suelte el hervor y reserva.
2. Salpimenta la carne y séllala en una sartén con aceite caliente.
3. Vierte la carne y el chicharrón en la salsa verde. Regresa al fuego, tapa y cocina a fuego medio por 10 minutos o hasta que la carne esté bien cocida.
4. Agrega las papas y cocina por 3 minutos más.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4

1 / 1