



CERDO EN CHIPOTLE

Ingredientes:

- ½ kg de lomo de cerdo en trozos
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharaditas de aceite para freír
- 1 papa grande en cubos cocida
- 1 zanahoria grande en cubos cocida

Para la salsa:

- 4 piezas de jitomate
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 1 diente de ajo
- 1 taza de agua
- 2 cucharadas de chiles chipotles adobados molidos
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo

Procedimiento:

1. Salpimenta el lomo de cerdo y sofríelo en una cacerola caliente con aceite hasta que quede dorado.
2. Licúa los jitomates con la cebolla, el ajo, el agua, el chipotle y el consomé. Vierte la salsa sobre la carne. Tapa y cocina a fuego medio bajo por 25 minutos o hasta que la carne esté bien cocida.
3. Agrega las papas y las zanahorias. Mezcla y cocina por 3 minutos más.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4