



## CERDO EN SALSA VERDE CON PAPAS

### Ingredientes:

- 500 g de tomates limpios y cortados a la mitad
- ¼ pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 chiles cuaresmeños
- 1 ½ tazas de caldo de la cocción de la carne (375 ml)
- 1 taza de agua (250 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 1 kg de maciza de cerdo en trozos y cocida
- 4 papas picadas en cubos y cocidas

### Procedimiento:

1. Licúa los tomates con la cebolla, el ajo, los chiles, el caldo, el agua y el consomé.
2. Calienta el aceite y sofríe la salsa por 3 minutos, agrega la carne y las papas. Deja en el fuego por 5 minutos o hasta que rompa el hervor.
3. Ofrece con arroz blanco.

**Tiempo de preparación:**

35 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4