



CHICHARRÓN EN SALSA DE CHILE MORITA

Ingredientes:

- ½ cebolla, asada
- 500 g de tomates verdes limpios, cortados en cuartos y asados
- 5 chiles morita, limpios y asados
- 1 taza de cilantro, desinfectado (150 gr)
- 3 tazas de agua (750 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 2 cucharadas de aceite
- 250 g de chicharrón de cerdo, en trozos

Procedimiento:

1. Licúa la cebolla, los tomates y los chiles. Licúa con el agua, el cilantro y el consomé de pollo en polvo.
2. En una cacerola calienta el aceite y fríe la salsa anterior cocina por 5 minutos o hasta que rompa el hervor y agrega el chicharrón.
3. Cocina por 10 minutos más a fuego bajo con la cacerola tapada. Sirve con frijoles y acompaña con tortillas.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4