CHICHARRÓN SUDADO

Ingredientes:

- 2 trozos de hoja de plátano, cortada en cuadros
- Aceite de oliva, el necesario
- 250g de chicharrón de cerdo, troceado
- 3 jitomates, picados en cubitos
- 1 cebolla, picada en cubitos
- 5 ramas de cilantro, picadas finamente
- 3 chiles serranos, picados finamente
- Sal
- Pimienta

Procedimiento:

1. En un refractario que se pueda poner en una vaporera, agrega un poco de aceite de oliva, después coloca una hoja de plátano. Sobre la hoja coloca trozos de chicharrón hasta cubrir el fondo, continúa con una cucharada de jitomate, un poco de sal y pimienta, una cucharada de cebolla, un poco más de aceite de oliva, espolvorea un poco de cilantro y una cucharadita de chile.
2. Repite este procedimiento hasta llenar el molde y terminar con los ingredientes. Hasta arriba, coloca la otra hoja de plátano. Tapa el molde y coloca en una vaporera a fuego bajo.
3. Cocina de 35 a 40 minutos o hasta que el chicharrón se suavice por completo.
4. Puedes acompañarlo con tortillas y la salsa de tu preferencia.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4