



ENTOMATADO DE CERDO CON CHILE MORITA

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- 800 g de maciza de cerdo, en trozos y cocida
- 500 g de tomate verde, cocidos
- ½ taza de agua (125ml)
- 4 chiles morita, desvenados y cocidos
- ¼ de pieza de cebolla
- 1 diente de ajo, pelado
- 1 cucharadita de comino, en polvo
- 2 piezas de clavo de olor
- Sal, al gusto
- Arroz blanco, para acompañar
- Tortilla de maíz, para acompañar

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe la carne cocida hasta que dore ligeramente.
2. Licúa los tomates con el agua, los chiles, la cebolla, el ajo, el comino y los clavos vierte sobre la carne y sazona al gusto. Deja cocinar por 10 minutos o hasta que espese ligeramente.
3. Ofrece el entomatado acompañando con el arroz y las tortillas.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4