ESPINAZO DE CERDO EN CHILE MORITA CON VERDOLAGAS

Ingredientes:

- ½ kg espinazo de cerdo
- ¼ pieza cebolla blanca
- 2 dientes ajo
- ¼ kg verdolagas frescas, lavadas, desinfectadas y escurridas
- 2 piezas jitomate asadas
- 3 dientes ajo asados
- ¼ pieza cebolla blanca asada
- 3 piezas chile morita remojado en agua caliente
- 1 cucharada aceite
- 4 cucharaditas consomé de pollo en polvo
- Sal al gusto

Procedimiento:

1. Coloca el espinazo de cerdo sobre una cazuela junto con la cebolla y el ajo. Añade agua hasta cubrirlo y deja cocer durante 45 minutos o hasta que la carne este suave. Reserva.
2. Licúa el jitomate asado junto con la cebolla y el ajo (asados también) con un poco del caldo de cocción del espinazo procurando que no quede ni muy espeso ni muy líquido.
3. Calienta el aceite en una olla y vierte la mezcla anterior sobre la misma, sazona con el consomé de pollo en polvo y deja hervir durante 5 minutos posteriormente añade las verdolagas y hierve a fuego bajo durante 20 minutos más.
4. Añade a la olla las piezas de espinazo y cocina 5 minutos. Apaga y retira del fuego.
5. Sirve y presenta acompañado con un poco de arroz blanco.

Tiempo de preparación:	1 hora 15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4