



GUISADO DE CERDO CON VERDOLAGAS

Ingredientes:

- 500 g de tomates limpios
- ¼ pieza de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 chiles verdes
- 2 cucharadas de consomé de pollo
- 1 taza de agua (250 ml)
- 6 cucharadas de aceite
- 4 cucharadas de cebolla picada finamente
- 2 papas, peladas, cortadas en cubos y cocidas
- 2 calabazas cortadas en cubos y cocidas
- 500 g de pulpa de cerdo cortada en cubos y cocida
- 200 g de verdolagas limpias
- 2 tazas de frijoles negros cocidos con su caldo (450 gr)
- 100 gr de queso cotija

Procedimiento:

1. Licúa los tomates con la cebolla, el ajo, los chiles, el consomé y el agua caliente 3 cucharadas de aceite y fríe la salsa deja cocinar hasta que rompa el hervor reserva.
2. Calienta el resto del aceite y fríe las papas y las calabazas, agrega la carne y cocina por 3 minutos. Incorpora la salsa, las verdolagas y los frijoles deja cocinar por 5 minutos o hasta que rompa el hervor.
3. Ofrece con el queso cotija.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4