



CARNE DE CERDO EN CHILE PASILLA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1/2k carne de cerdo (costilla o pierna)
- 3 chiles pasilla
- 1 diente ajo
- 5 tomates verdes
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de margarina con sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, ¡anímate a preparar esta deliciosa receta, es completa y rendidora!

Desvenamos los chiles, cortamos en trozos la cebolla y los tomates en cubos. En una cazuela ponemos un poco de margarina; dejamos sofreír un poco la cebolla y ya que está un poco transparente, agregamos los tomates para que suelten un poco de jugo, agregamos el ajo, los chiles y un poco de agua (si tienes caldo de pollo le da un sabor extra).

Lo dejamos cocinar unos minutos, después de que suelte el hervor llevamos todo a la licuadora. En la cacerola ponemos la otra cucharada de margarina y ponemos a freír la carne hasta dejarla cocer. (Aquí podemos agregar alguna verdura como nopal o calabazas)

Agregamos el chile y sazonamos al gusto. Para que se cosa bien, tapamos la cacerola y dejamos que los jugos se concentren. ¡Listo!

 LaVillitaMX  @LaVillita