



CAZUELA DE CARNE CON VERDURAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

INGREDIENTES

- 500 gr de costilla de cerdo
- 5 chiles morita
- 6 tzas de agua
- 1/4 cebolla blanca
- 90 gr de Margarina La Villita
- 150 gr tomate verde
- 3 papas

MODO DE PREPARACIÓN

Cuece las costillas de cerdo con el agua, la cebolla y un poco de sal. Corta la carne en trozos y dora con 3 cdas. de margarina en una sartén caliente, durante 3 minutos y sin dejar de mover. Reserva.

Asa los tomates y licúa con los chiles. Fríe la salsa en 2 cdas. de margarina, a fuego medio, por 10 minutos. Añade las papas a la salsa y cocina durante 10 minutos más, a fuego medio.

Agrega las costillas y baja el fuego. Cuece por 30 minutos, sin dejar de mover y retira del fuego. Sirve caliente y decora con perejil.

 LaVillitaMX  @LaVillita