



## CHICHARRÓN ROJO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

### INGREDIENTES

- 150 g de chicharrón seco en trozos
- 1 cebolla
- 4 jitomates
- 2 chiles serranos
- 2 dientes de ajo
- 1/2 tza de caldo de pollo
- 2 cdas de Margarina La Villita
- 1 tza de nopales cocidos, en cubitos o bastones.
- 1 tza de papa cocida, en cubos
- 1/2 tza de cilantro, picado

## MODO DE PREPARACIÓN

Licúa los jitomates, la mitad de la cebolla, los chiles y el ajo con el caldo de pollo o agua.

Acitrona el resto de la cebolla fileteada y vierte la salsa, salpimienta y cocina por 5 minutos. Agrega el chicharrón y mezcla.

Cocina hasta que el chicharrón se suavice, añade los nopales, mezcla y rectifica sazón. Cocina por 5 minutos más y espolvorea el cilantro.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita