



CHILORIO CON QUESO

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 kilo carne de cerdo en trozos
- 1 taza Margarina con sal La Villita
- 6 chiles pasilla
- 6 chiles guajillo
- 1 cucharadita de semillas de cilantro
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1/2 cucharadita de comino en polvo
- 1/2 taza de vinagre
- 8 dientes ajo
- Pimienta y sal
- Sal
- Frijoles refritos
- Queso manchego La Villita
- Queso menonita La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, una receta directa de Sinaloa que sabe exquisita.

Primero, colocamos la carne en una olla con agua suficiente para cubrirla. Ponemos la Margarina con sal La Villita, comino y pimienta. Tapamos y dejamos cocer hasta que se consuma toda el agua.

Ahora ponemos los chiles a tueste y les quitamos las semillas. Los ponemos en la licuadora con el resto de los ingredientes y colamos. Ponemos esta salsa a la carne y continuamos cocinando sin dejar de mover.

Con un tenedor, deshebramos y añadimos los frijoles. Me gusta servir con queso manchego y queso menonita La Villita rallado, le da un sabor delicioso.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita