



CHULETAS SERRANO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 50 minutos

INGREDIENTES

- 90 g de Margarina La Villita
- 4 chuletas ahumadas, en tiras
- 1/2 cebolla, en juliana
- 3 jitomates, en cubos
- 2 chiles serranos, en rebanadas
- 3 nopales, en tiras
- Sal y pimienta, al gusto
- 1/4 cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 tomates verdes
- 2 jitomates

MODO DE PREPARACIÓN

En un sartén calienta un poco de Margarina y fríe las chuletas hasta dorar. Retira del sartén y reserva.

En el mismo sartén fríe la cebolla, el jitomate por 3 minutos, agrega el nopal y deja cocinar por 5 minutos hasta que el nopal este cocinado. Agrega el chile serrano y retira del fuego.

Para la salsa: en un comal asa la cebolla, el ajo, el tomate y el jitomate por 10 minutos. Coloca todas las verduras asadas en un molcajete o en una licuadora agregando sal. Muele una en una las verduras agregando sal al principio para que sea mas fácil de moler.

Sirve y disfruta.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita