



COSTILLAS DE CERDO EN CHILE PASILLA CON MANTEQUILLA DE CACAHUATE Y NOPALES

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 kilo costillas o punta de costilla en pedazo chico, cocida en hierbas de olor, ajo, cebolla y sal
- 4 tazas de nopales asados
- 7 cucharadas de crema de cacahuete
- Pizca de especias recién molidas
- 1 taza de jugo de naranja
- 1 litro del caldo donde se cocieron las costillas
- 4 chiles de pasilla
- 1 cucharada de miel de abeja
- 2 cubos de margarina con sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga te tengo una receta tan deliciosa, que todos te pedirán un poquito más.

En tu licuadora vas a colocar, la crema de cacahuete, una pizca de especias bien molidas, el jugo de naranja, los 5 chiles y la cucharada de miel de abeja.

En una cazuela a fuego lento empieza a calentar los cubitos de margarina, al derretirse por completo, fríe las puntas de costilla en trozos por quince minutos.

Doradas las costillas agrégale el resto de los ingredientes que estaban en la licuadora, los nopales ya cocidos y el litro del caldo donde se cocieron las costillas y mezcla muy bien hasta dejar que se cueza todo por media hora sin dejar de mover para que no se peguen.

Apaga y deja reposar otros diez minutos, hasta servir en caliente y acompañar tu guiso con tortillas de maíz. ¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita