



Carne de puerco con verdolagas en salsa verde

Por Chef: Damian F. Vazquez

PREPARACION

25 mins

DIFICULTAD

Fácil

PORCIONES

4 personas

CATEGORIA

Comida Mexicana

Ingredientes

- 500 g de carne de puerco
- 1 manojo de verdolagas
- 5-6 tomatillos verdes
- 1 o 2 chiles serranos (al gusto)
- 1 diente de ajo
- 1/4 de cebolla
- 1 taza de agua (aprox.)
- sal y pimienta al gusto
- aceite para freír.

Preparacion

1. Cuece la carne En una olla pon la carne con un poco de sal, agua y un trozo de cebolla. Déjala cocer a fuego medio hasta que esté suave y se consuma el agua. Luego, si quieres, dórala un poco en su propia grasita (o con un poco de aceite).

2. Haz la salsa verde En una olla pequeña, hierve los tomatillos, los chiles, el ajo y el cuarto de cebolla hasta que estén cocidos (unos 10-12 minutos). Luego licúalos con un poco de sal y una taza del agua de cocción hasta que quede una salsa homogénea.

3. Fríe la salsa En la misma olla donde está la carne (o en una cazuela de barro si te quieres lucir), agrega un chorrito de aceite y vierte la salsa verde. Cocina unos 5 minutos hasta que suelte el hervor.

4. Agrega las verdolagas Ya que la salsa esté hirviendo, añade las verdolagas y deja cocer otros 5-10 minutos hasta que se suavicen. Ajusta de sal.

5. Listo Sirve caliente con arroz blanco, frijoles de la olla y unas tortillas de su preferencia, y Comer se a dicho!