

CHICHARRÓN EN SALSA VERDE



ingredientes



- ♥ 1 cucharada aceite capullo•
- ♥ 1 pieza cebolla fileteada
- ♥ 3 piezas chile serrano cortados en tiras
- ♥ 12 piezas tomate verde
- ♥ 2 piezas tomate
- ♥ 1 1/2 cucharadas concentrado de tomate con pollo en polvo
- ♥ 2 1/2 tazas agua
- ♥ 250 gramos chicharrón de cerdo troceado
- ♥ 3 piezas nopales en cuadrillos

Consejo culinario
Si deseas puedes añadir nopales cocidos a la preparación.



Preparación



Poner las lentejas cocidas en un bowl y aplastarlas.

1.Calienta

Calienta el aceite Capullo y fríe la cebolla hasta que esté transparente, añade los chiles y cocina por 2 minutos.

2.Licúa

Licúa los tomates y jitomates con el Concentrado de Tomate con Polvo y el agua. Vierte en la preparación anterior y deja cocinar por 5 minutos.

3.Añade

Añade el chicharrón y los nopales previamente cocidos en agua con sal, cocina hasta que esté suave, sirve caliente y ofrece.