

# Cazuela de Chicharrón en Salsa Roja

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

### Acompañamiento

Frijoles bayos caldosos: c/n

Pan: c/n

### Cazuela

Aceite: 40 mililitros

Chicharrón de cerdo con carne: 500 grs

Huevos: 2 Unidades

Nopales Cocidos: 4 Unidades

Cebolla: 1/2 unidad

Chorizo de cerdo: 1/2 Kilo

Hoja Santa: c/n

Pimienta negra molida: c/n

### Salsa

Jitomate: 4 Unidades

Ajo: 1 unidad

Chile de árbol: 2 Unidades

Sal de mar: c/n

Chile Guajillo: 3 Unidades

Comino: 1 cda

Orégano: c/n

## Preparación de la Receta

### Salsa

- Hervir los jitomates con el *chile* de árbol, los chiles guajillo y el *ajo*.
- Tostar el *comino* y *orégano* y agregarlo.
- Sazonar con sal.
- Licuar, y colar.

- Reservar

## Cazuela

- Sofreír en aceite el chorizo y la *cebolla* blanca fileteada y los nopales picados.
- Verter la salsa y agregar el **chicharrón** troceado.
- Colocar la hoja santa y cascar sobre ella los huevos.
- Cocinar tapado 5 minuto más.

## Armado

- Servir con el *acompañamiento*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-chicharron-en-salsa-roja>