Cazuela de Chicharrón en Salsa Roja



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Acompañamiento

Frijoles bayos caldosos: c/n

Pan: c/n

Cazuela

Aceite: 40 miliitros
Cebolla: 1/2 unidad
Chicharrón de cerdo con carne: 500 grs
Chorizo de cerdo: 1/2 Kilo
Huevos: 2 Unidades
Hoja Santa: c/n
Nopales Cocidos: 4 Unidades
Pimienta negra molida: c/n

Salsa

Jitomate: 4 Unidades
Chile Guajillo: 3 Unidades
Ajo: 1 unidad
Comino: 1 cda
Chile de árbol: 2 Unidades
Orégano: c/n
Sal de mar: 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