

Cerdo con Chicharrón

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Cerdo: 400 grs
Calabacín: 1 Unidad
Sal: c/n

Chicharrón: 100 grs
Pimienta: c/n

Salsa

Cebolla: 1/4 Unidad
Cilantro: c/n
Agua: 1/4 Taza
Sal: c/n

Chile serrano: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Tomate verde: 1/2 Kilo

Preparación de la Receta

- Cortar la carne en cubos, *condimentar* con sal, pimienta y *saltear* en sartén con aceite hasta sellar.
- Una vez sellada la carne agregar la salsa verde reservada y *condimentar* con sal.
- Agregar a la sartén el calabacín en cubos, el **chicharrón** en trozos y continuar la cocción.
- Servir con *cilantro* a gusto picado por encima.

Salsa

- *Hervir* los tomates verdes, *cebolla*, diente de *ajo* y chiles serranos por 5 minutos o hasta que cambien de *color*. Licuar tomates, *cebolla*, *ajo*, chiles y *cilantro* con un chorro de agua.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cerdo-con-chicharron>