

Mariano

SANDOVAL

Tipo de platillo: Plato fuerte/ Cerdo

Espinazo en salsa verde con verdolagas

Porciones: 4

Ingredientes:

1 kg	Espinazo de cerdo
¼ pza	Cebolla
1 pza	Ajo
1 pza	Manojo de verdolagas, limpias

Para la salsa:

5 pzas	Tomate verde, cocido
2 pzas	Chile serrano, cocido
¼ pza	Cebolla, cocida
1 pza	Diente de ajo, cocido
c/s	Aceite
c/s	Sal y pimienta

Procedimiento:

1. **Para el espinazo**, en una olla express con suficiente agua caliente, cebolla, ajo y sal cocer espinazo durante 20 minutos, a partir de que la válvula comience a sonar. Una vez cocida retirar y reservar caldo de cocción.
2. **Para la salsa**, colocar en la licuadora todos los ingredientes junto con caldo de cocción de la carne y procesar hasta obtener una salsa lisa y homogénea.
3. Verter salsa en una cacerola caliente, añadir verdolagas y cocinar unos minutos hasta cocer perfectamente y rectificar sazón. Agregar carne y cocinar unos minutos más.
4. **Para el montaje**, servir espinazo con verdolagas y, si lo desea, acompañar con frijoles.