

**Costillita de cerdo en salsa verde con habas y nopalitos**

**Número de porciones:** 4

**Ingredientes:**

1 kg	Costilla de cerdo, trozos medianos
½ pza	Cebolla
2 pzas	Dientes de ajo
c/s	Sal

**Para la salsa verde:**

750 g	Tomate verde
4 pzas	Chile serrano
¼ pza	Cebolla
2 pza	Diente de ajo
½ pza	Manojo de cilantro
1 tza	Caldo de la cocción de la carne
250 g	Habas, cocidas
2 pzas	Nopales, blanqueados
2 cdas	Aceite
c/s	Sal y pimienta

**Procedimiento:**

1. **Para cocer la carne**, colocar en la olla express la costilla de cerdo, la cebolla, ajo y sal. Cuando empiece a salir el vapor, cocinar por 30 minutos y reservar.
2. **Para la salsa**, en un cazo hervir los tomates, cebolla, chile serrano y ajo. Cocer hasta que empiecen a cambiar de color. Dejar enfriar y licuar con el cilantro.
3. Verter sobre una cacerola con aceite y sofreír la salsa, añadir un poco de caldo para aligerar la textura y salpimentar. Agregar la carne, las habas y los nopales. Rectificar sazón.