

Mariano

SANDOVAL

Espinazo en salsa verde con verdolagas

Porciones: 4

Ingredientes:

1 kg Espinazo de cerdo
1 pza Manojos de verdolagas, limpias

Para la salsa:

5 pzas Tomate verde
2 pzas Chile serrano
¼ pza Cebolla
1 pza Diente de ajo
3 pzas Clavo de olor
2 tzas Caldo de cerdo

c/s Frijoles de la olla
c/s Queso fresco

c/s Aceite
c/s Sal y pimienta

Procedimiento:

1. **Para el espinazo**, en una olla express con agua caliente y sal cocer espinazo durante 20 minutos, a partir de que la válvula comience a sonar. Una vez cocida retirar y reservar.
2. En un sartén con aceite caliente dorar espinazo por ambos lados.
3. **Para la salsa**, en una olla con agua caliente colocar todos los ingredientes hasta cocer.
4. Enseguida licuar con caldo. Agregar a la carne y cocinar a fuego medio durante unos minutos. Rectificar sazón
5. Agregar verdolagas, tapar y cocinar unos minutos más.
6. **Para el montaje**, servir espinazo con verdolagas, salsa y, si lo desea, acompañar con frijoles de la olla, queso fresco y tortillas.