

MIXIOTES DE CERDO

Rinde: Para 5 a 8 personas

INGREDIENTES:

- 3 chiles anchos
- 3 chiles guajillo
- 10 nopales cortados
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- ½ rajita de canela
- 2 pizcas de orégano seco
- 1 pizca de tomillo
- ½ l de pulque
- ½ k de carne de cerdo (los cortes que prefieras)
- Papel aluminio
- Sal al gusto

PREPARACIÓN:

- Vierte en la licuadora chile ancho y guajillo previamente cosidos.
- Añade tomillo, sal, cebolla, orégano, medio litro de pulque y licúalo.
- En una sartén o cacerola fríe la carne de puerco para sellarla.
- Retira la carne y quita un poco de grasa.
- Vacía la salsa que preparaste.
- Cocina de 6 a 8 minutos.
- Sobre papel aluminio coloca la carne agrega los nopales previamente picados.
- Baña con la salsa.
- Cierra la hoja de papel usando hilo cáñamo.
- Coloca los mixiotes en una cacerola y cocínalos en baño María por 40 minutos.
- Acompaña con arroz blanco, frijoles refritos y queso Cotija.

