



Chicharrón en salsa verde

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocimiento: 45 minutos

Tiempo total: 1 hora 10 minutos

Porciones: N/A

El tiempo de preparación de esta receta depende de si ya teníamos todo congelado o apenas vamos a preparar. En mi caso me gusta comprar chicharrón prensado de más, para después de comerlos recién salidos de la carnicería, poder picar lo que quede y meterlo al congelador. De la misma forma ustedes ya saben que normalmente dejo preparadas y congeladas las salsas que consumimos en casa. Me gusta ponerlas en botes pequeños para ir sacando por porciones.

Si consideramos que solo vamos a sacar el chicharrón del congelador y la salsa también, es una receta que puede quedar lista en 30 minutos. Siempre es uno de mis «salvavidas» cuando no tengo muchas ganas de cocinar y solo saco y mezclo. Queda como recién hecho el chicharrón, nadie nota la diferencia.

El grado de «picor» va a depender de la salsa, esto es completamente al gusto de cada quien. Las cantidades de la salsa son aproximadas y adaptadas a mi gusto particular, ya cada quien sabrá como ajusta los ingredientes dependiendo de cuanto quieran que pique.

Lo mismo sucede con la cantidad de chicharrón que vayan a usar. Cabe mencionar que el chicharrón al que me refiero en esta receta, es al tipo «norteño», el que va separadito, no es el chicharrón prensado que viene literalmente en bloques como si fuera un ladrillo. Para ese tengo otra receta que luego les comparto.

Ingredientes salsa:

- 10 Tomatillos verdes.
- 6 Chiles jalapeños (usar serrano si se desea más picosa).
- 1/2 Cebolla.
- 2 Dientes de ajo.
- 1/2 Manojito de cilantro picado.
- 1/4 Taza aceite de uva.
- Consomé de pollo Knorr Selects (Natural) al gusto.
- Chicharrón prensado cortado en cuadros (cantidad al gusto).
- Cebolla blanca cortada en cuadros pequeños (cantidad al gusto).

Procedimiento salsa:

Poner a cocer los chiles jalapeños en agua hirviendo, junto con la cebolla y los ajos. Cuando los chiles



Chicharrón en salsa verde

cambian de color, sacarlos de la olla y reservar.

En la misma olla agregar los tomatillos y dejar que cambien de color. En ese momento se escurre el agua. Se licúa todo junto, condimentando con consomé de pollo (Knorr Natural). Al momento de licuar se agrega a modo de hilo el aceite. Hay que licuar con la salsa caliente o tibia al menos, para que el aceite emulsione a la hora de agregarlo y espese.

Al final se agrega el cilantro finamente picado.

Procedimiento guiso de chicharrón:

En un sartén extendido, poner el chicharrón cortado en cuadros con la cebolla picada a que se haga transparente la cebolla.

Agregar la salsa y si es necesario un poco de agua para que pueda soltar el hervor un buen rato. Se tiene que suavizar muy bien. Probar y rectificar el sabor y si es necesario agregar más consomé de pollo para condimentar.

Este chicharrón combina muy bien cuando se hacen los tacos en tortilla de harina.