



Sopa Seca con Cerdo



PREPARACIÓN

20

minutos



PORCIÓN

3 to 4

personas

INGREDIENTES

- 1 libra de lomo de cerdo en tiras
- 1 paquete de fideos cortos o cabello de angel corto (fidelini)
- 1 chile guajillo
- 2 tomates pera
- 1/4 cebolla blanca
- 2 dientes de ajo pequeños
- 2 cdas. aceite de oliva
- Sal y pimienta a gusto
- Cilantro fresco
- Crema mexicana o crema fresca, para adornar (opcional)

Sazona el cerdo con sal y pimienta y deja al lado.

Remueve el tallo, las venas y las semillas al chile, y sumérgelo en un envase con 2-3 tazas de agua caliente. Déjalo hidratarse por 5-7 minutos.

Agrega en la licuadora los tomates, la cebolla, el ajo, 1-2 espigas de cilantro, 1 $\frac{3}{4}$ tazas del agua del chile, y sal a gusto. Mezcla bien.

En un sartén grande a temperatura alta, añade 1 cucharada de aceite de oliva y cocina el cerdo hasta que la temperatura interna alcance entre 145 y 160 grados F; deja reposar por 3-5 minutos. Remueve el jugo que pueda soltar mientras lo cocinas y déjalo a un lado. Retira el cerdo antes de que se termine de cocinar, cúbrelo y déjalo reposar.

Agrega al sartén la otra cda. de aceite de oliva y la pasta. Dórala por 1-2 minutos. Baja la temperatura a mediana-baja, agrega la salsa, el jugo del cerdo, combina bien y cocina tapado por 5-7 minutos, moviendo ocasionalmente. Sírvela inmediatamente.

SUGERENCIAS PARA SERVIR

Sírvela con las tiras de cerdo encima de la pasta o fideos, rocíala con cilantro cortado en pedacitos y con un poquito de crema fresca o crema mejicana (opcional). También puedes usar chuletas en tiras en vez de lomo. Buen provecho!

Descubre más recetas sabrosas en PorkTeInspira.com