



Cerdo en su Jugo



COCCIÓN

50

PREPARACIÓN

10

minutos



PORCIÓN

4-6

porciones

INGREDIENTES

- 2 libras cerdo cortado en cubos o tiras de 1 pulgada (lomo)
- 4 tazas caldo de pollo natural
- 1 cebolla blanca, pelada y cortada en 4
- 3 cebollines verdes (cebollas de cambray), 1/2 taza aproximadamente
- 2 chiles serranos (retira las semillas y las venas para un sabor menos picante)
- 1 taza cilantro picado
- Jugo de 2 limas
- 4 dientes ajo
- 1 cdt. orégano seco
- 1/2 cdt. comino en polvo
- Sal y pimienta a gusto
- 2 oz. tocino (bacon), cortado en pedacitos pequeños
- 30 oz. frijoles pinto cocidos, sin el agua

En una licuadora, combina 1/2 taza de caldo, cebolla, cebollines, chiles, cilantro, ajo, jugo de lima, orégano, y comino. Mezcla hasta crear una salsa bien espesa. Deja a un lado.

En una olla profunda, agrega la tocineta y cocina hasta que esté crujiente. Retírala y deja a un lado.

Sazona el cerdo con sal y pimienta y en la misma olla de la tocineta, dora el cerdo en 2-3 tandas por 2 minutos. Agrega la salsa, la tocineta, y las otras 3 tazas de caldo. Reduce la temperatura a casi el mínimo y deja cocinar tapado hasta que el cerdo esté tierno por aproximadamente 40 minutos.

Unos 10 minutos antes de servir, agrega los frijoles, mezcla, prueba el sabor y sirve.

SUGERENCIAS PARA SERVIR

Sirve con más cilantro si deseas y con tu acompañante favorito. Esta es una sabrosa sopa inspirada en la famosa "carne en su jugo" de la zona de Jalisco.

Descubre más recetas sabrosas en [PorkTelInspira.com](https://porktelinspira.com)