



Cerdo con verdolagas

Categoría: Plato Fuerte, Carne de cerdo

La opción perfecta para abrir el apetito de toda tu familia.



Preparación
50 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 frasco de Salsa Verde La Costeña®
- 4 cdas de Jalapeños picados en Escabeche La Costeña®
- 1 lata de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 4 cdas de Aceite
- 1 kilo de Espinazo de cerdo cocido
- 6 cdas de Cebolla blanca fileteada
- 2 diente de Ajo picado
- 2 tazas de Verdolagas limpias
- 2 cdas de Cebolla blanca picada



Preparación

1. En un sartén calienta 2 cucharadas de aceite y fríe los trozos de espinazo por ambos lados hasta dorar. Agrega la mitad de la cebolla fileteada, el ajo y acitrona. Incorpora las verdolagas y déjalas freír.
2. Añade la Salsa Verde La Costeña®, los Jalapeños picados en Escabeche La Costeña® y mézclalos. Reserva.
3. En otro sartén, calienta el resto del aceite y acitrona el resto de la cebolla, los Frijoles Negros Enteros La Costeña® y sazona al gusto con sal. Reserva.
4. Sirve el cerdo con las verdolagas, la salsa verde y acompaña con los frijoles.