



## CHICHARRÓN SUDADO

*Para 4 personas*

### PARA LA SALSA MEXICANA:

- 5 jitomates finamente picados
- 4 chile serranos finamente picados
- 1 cebolla mediana finamente picada
- 40 g de hojas de cilantro fileteadas
- Aceite de oliva
- Sal al gusto

### PARA EL CHICHARRÓN:

- 400 g de chicharrón seco
- 4 cuadros de 10 x10 cm de hojas de plátano crudas

### PARA PREPARAR LA SALSA MEXICANA

En bowl mezcle el jitomate junto con el chile serrano, la cebolla y el cilantro. Sazone con sal. Resérvelo.

### PARA PREPARAR EL CHICHARRÓN:

Parta el chicharrón en pedazos pequeños.

En una cazuelita coloque al fondo la hoja de plátano ponga salsa mexicana; encima coloque el chicharrón, cúbralo con salsa mexicana, nuevamente coloque otra capa de chicharrón presione ligeramente de manera que quede compacto, recúbralo con la salsa mexicana, rocié con un poco de aceite de oliva y sazone con una pizca de sal. Cúbralo con una hoja de plátano y tápelo. Cocínelo a baño María durante una hora a fuego medio.

### PRESENTACIÓN:

En un plato rectangular coloque la cazuelita al centro y acompañe con tortillas recién hechas.