

PUERCO CON VERDOLAGAS

Ingredientes:

- 1 kg de verdolagas
- 2 kgs de costilla de puerco cortada en cuadros de 5 cms de largo
- 3 dientes de ajo para cocer la carne
- 2 dientes de ajo para la salsa
- 1 cebolla picada
- 600 gms de tomate huaje rojo
- 600 gms de tomate de fresadilla
- ½ c de comino entero o molido
- 1 ½ c de orégano
- Sal al gusto

Preparación:

1. Las verdolagas se lavan y se les retira los cabos gruesos, el resto se corta en trozos de 2 cms.
2. Las costillas se ponen en una olla , se cubren de agua, se le pone 1 c de sal y 3 dientes de ajo cortados en rebanadas. Se pone a hervir destapado para que se consuma el agua. Si al terminarse el agua la carne se siente dura todavía se le agrega mas agua para que siga hirviendo. Se deja que se termine el agua y en la grasa que soltó se dora la carne. Se retira el exceso de manteca y se agrega la cebolla a la carne y se deja acitronar.
3. Se muelen los tomates rojos y verdes en la licuadora junto con los 2 dientes de ajo, el comino y el orégano. Se vacía la salsa a la olla, se tapa y se deja hervir durante 10 minutos . Cuando ya esté la salsa cocida se agregan las verdolagas y se deja cocer 5 minutos más.