



BUDÍN DE CHICHARRÓN 6 Porciones

Ingredientes:

- 500 g de tomate verde
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de cebolla
- 4 chiles serranos
- 1 taza de agua (250 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 3 cucharadas de aceite
- 2 aguacates
- 1 taza de cilantro
- 7 huevos
- 200 g de chicharrón de puerco, troceado

Horno Precalentado a 180° C

Método de Preparación

1. Licua los tomates con el ajo, la cebolla, los chiles, el agua y el consomé de pollo. Calienta el aceite y deja cocinar por 5 minutos. Retira del fuego y deja enfriar por completo.
2. Divide la salsa en 2 partes iguales; una lícuala con los aguacates y el cilantro.
3. La otra parte mézclala con los huevos y añade el chicharrón. Colócala en un molde previamente cubierto con papel encerado, tapa el molde con papel aluminio. Hornea por 50 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.
4. Desmolda y ofrece bañando con la salsa caliente de aguacate.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Tiempo de Cocción: 50 min.

Grado de Dificultad: ***

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****