

Carne de Cerdo Adobada

Sirve: 12 porciones

Ingredientes

2 tazas chile en puré o 12 cucharadas de chile en polvo

3 libras carne de cerdo fresca y sin grasas

2 cucharaditas sal

1 cucharadita oregano

2 clavos ajo molido

Preparación

1. Corte la carne de cerdo en tiras.
2. Mezcle los demás ingredientes, agregue la mezcla a las tiras de cerdo, y refrigere durante 24 horas.
3. Corte la carne en cubos y dore ligeramente en aceite. Agregue la salsa de chile y hierva a fuego lento durante una hora.
4. Para servir, agregue más salsa de chile y cocine hasta que la carne se suavice.

USDA Food Distribution Program on Indian Reservations, A River of RecipesNative American Recipes Using Commodity Foods