

LECHONCITOS HORNEADOS

- Ajo en polvo 10 grs
- Tomillo 30 grs
- Romero 30 grs
- Laurel 30 grs
- Sal 20 grs
- Pimienta 20 grs
- Lechoncito 1 pza

PROCEDIMIENTO

1- SE MEZCLAN TODAS LAS ESPECIES EN UN BOWL Y SE UNTA EL LECHONCITO PREVIAMENTE ALIÑADO Y LIMPIO.

2- DEJAR MARINAR O REPOSAR 4 HORAS PARA QUE TOMA SABOR.

3- SE METE AL HORNO DE 90 A 120 MINUTOS

4- FINALMENTE SE SACA Y SIRVE CON TORTILLAS Y SALSA.



SALSA ROJA PARA ACOMPAÑAR

- JITOMATE 500 GRS
- CEBOLLA 100 GRS
- AJO 20 GRS
- SAL 5 GRS
- PIMIENTA 5 GRS
- CILANTRO 50 GRS
- AGUA PURIFICADA 100 ML

PREPARACION DE LA SALSA

1- ASAR LOS TOMATES, CEBOLLA Y AJO EN UN SARTÉN O COMAL

2- RETIRAR DEL FUEGO CUANDO ESTÉN BIEN TATEMADOS.

3- SE PASAN POR LA LICUADORA Y SE MUELEN CON EL AGUA HASTA QUE OBTENER LA CONSISTENCIA DESEADA.

4- SE VACÍA EN UN RECIPIENTE Y SE SAZONA CON SAL Y PIMIENTA AL GUSTO.

