

SECONDI PIATTI

Mochonos

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 900 g di spalla di maiale disossata tagliata a pezzi
- 2 tazze d'acqua
- 1 cipolla piccola tagliata a fette
- 1 cucchiaino di sale
- 2 tazze di salsa di avocado
- 2 pomodori affettati
- qualche foglia di lattuga
- 1 cucchiaino di olio d'oliva

PREPARAZIONE

- 1** In una pentola portare ad ebollizione due tazze d'acqua, aggiungere la carne, la cipolla e il sale. Coprire e cuocere lentamente per un'ora circa.
Quando la carne è tenera, togliere il coperchio e continuare la cottura a fuoco vivace per circa 15-20 minuti in modo che il sugo si addensi. Mescolare e controllare che la carne non bruci.

Trasferire (delicatamente affinché non si disfino), i pezzi di maiale in un padellino unto di olio d'oliva; friggerli fino a che non formano una crosticina dorata.

Poggiarli su un piatto di portata, circondandoli con la salsa di avocado; guarnire con pomodori e lattuga.