



GUISADO DE CHORIZOE (5 porciones)



Ingredientes:

- 100 g de mezcla Itacate de verduras deshidratadas
- 2 bolitas de chorizo
- 4 tomatillos verdes
- 6 chiles pasilla remojados y licuados
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas soperas de aceite
- Orégano
- Sal al gusto

Preparación:

1. Se pone a cocer la mezcla Itacate de verduras deshidratadas en una olla con 1 litro de agua fría, 15 minutos o hasta que el arroz y los vegetales estén tiernos.
2. En una cacerola se ponen las dos cucharadas de aceite para dorar el chorizo, y ya dorado se le agrega la cebolla, el diente de ajo, los tomatillos verdes, todo finamente picado.
3. Cuando ya está hirviendo esta mezcla, se le agregan los chiles pasilla ya licuados y colados.
4. Se sazona con el orégano y la sal.
5. A este recaudo se le incorpora la mezcla de verduras deshidratadas Itacate, se deja dar un hervor para incorporar los sabores y queda listo para servirse caliente