



LONGANIZA A LA MEXICANA (5 porciones)



Ingredientes:

- 50 g de mezcla de verduras deshidratadas Itacate
- 250 g de longaniza
- 2 jitomates
- ½ cebolla
- 2 chiles verdes serranos
- ½ cucharadita de sal
- 4 ramitas de cilantro
- Sal al gusto

Preparación:

1. Poner a remojar la mezcla de verduras deshidratadas con agua fría durante 10 minutos.
2. Una vez hidratada cocer 15 minutos o hasta que la consistencia de la mezcla (arroz y papa), estén suaves pero que no se deshaga al tacto.
3. Escurre la mezcla y aparte.
4. En un sartén fría la longaniza y con la misma grasa fría la cebolla, cuando esté bien cocida la longaniza, agregue el jitomate, el chile serrano, el cilantro lavado y picado finamente. Agregue la mezcla de verduras deshidratadas Itacate y sal al gusto.