



Adobo

de cerdo



INGREDIENTES

Porción: 310 gr

- 47 gr. **Base Norteña RAM**
- 280 gr. **Carne de cerdo**
- 10 ml. **Fondo de pollo/cerdo**
- 60 gr. **Chicha de jora**
- 14 ml. **Vinagre tinto**
- 120 gr. **Cebolla en pluma**
- 22 gr. **AjÍ amarillo en juliana**
- 8 ml. **Aceite vegetal**
- 2 gr. **Hierba buena**

Sal, pimienta, orégano c/n. 1gr de fondo de pollo Nestle (opcional), 1gr de fondo de verdura Nestle (opcional).

PREPARACIÓN

1. Macerar por 2 horas el cerdo con sal, pimienta, chicha de jora y vinagre.
2. En una sartén con aceite, dorar el cerdo a fuego moderado, y reservar el líquido de la maceración.
3. Una vez dorado el cerdo, agregar la **Base Norteña RAM**, la cebolla en pluma, el ajÍ amarillo en juliana, el líquido de la maceración, agua c/n, orégano y hierba buena. Dejar cocinar hasta que la carne esté suave y el líquido tenga la textura adecuada.

Recomendación: Acompañar con camote sancochado y **Arroz cocido RAM**.