

Puerco en Olla de Cocción Lenta

Sirve a seis

- 1 Cucharada de aceite
- 3 Cucharadas de pasta de tomate
- 2 Cucharadas de chile en polvo (chili powder)
- 1 a 2 pimientos chipotle con adobo (opcional)
- 1 taza de caldo de pollo
- Una pizca de clavo molido
- Un trozo de chocolate negro
- 2 ½ libras paletilla de puerco
- Jugo de limón
- semillas de calabaza, cebolla roja picada y cilantro para servir (opcional)

Coloque el aceite en una olla y caliente. Añadir la pasta de tomate y el chile en polvo y cocinar por un par de minutos, revolviendo constantemente. Añadir los chipotles y mezclar bien. Agregue el caldo de pollo, el clavo y el chocolate. Revuelva hasta que el chocolate se disuelva y apague el fuego.

Sazone las costillas generosamente con sal y pimienta en ambos lados y colóquelas en el Crock-Pot u olla de cocción lenta. Verter la salsa sobre el cerdo. Cubrir la olla y cocinar las costillas durante 4 horas en la alto o 6 horas en la bajo.

Romper el cerdo en trozos y servir en tazones con el jugo. Agregue el jugo de limón y servir con semillas de calabaza, cebolla roja y cilantro.

Servir y disfrutar.