



Carne de cerdo agridulce

Una opción
para la cena de
Nochebuena.

Modo de preparación:

Ingredientes:

- Medio kilogramo de carne de cerdo
- 2 cebollas
- 2 cucharadas de azúcar blanca
- 1 naranja agria o 3 limones
- 1 taza de vino
- 1 cucharadita de comino
- Grasa y sal al gusto.

Se corta la carne en pedazos finos y alargados de 5cm aproximadamente.

Se adoba agregando el jugo del cítrico, el vino, cebollas bien picaditas, comino, azúcar y la sal. Se recomienda preparar la carne desde el día anterior.

En una cazuela se calienta la grasa y cuando esté bien caliente, se introduce solamente la carne hasta que la misma vaya cambiando la coloración, después se adiciona el adobo y una taza de agua. Se cocina hasta que el líquido vaya desapareciendo y espese.

Frutas y Belleza

Con un nuevo rostro, para el nuevo año.

Te presentamos diversos tratamientos para el cutis y la piel que te ayudarán a lucir mejor. Recuerda que se acerca el invierno y con él se reseca nuestra piel.

Acné:

10 g de pulpa de frutabomba, 10 g de pulpa de mango y una cucharada de miel de abejas. Se revuelve hasta que compacte. Se coloca sobre el rostro durante 20 minutos, luego se retira con agua fresca. Debes aplicarlo una vez a la semana.

Arrugas:

Prepara 50% de pulpa de aguacate y 50% de zanahoria cocida, se mezclan hasta adquirir consistencia cremosa. Se aplica en el rostro durante 2 horas y se retira con agua tibia. También puede limpiar su rostro todas las noches con un algodón empapado en limón.

Cutis normal:

Aplicar sobre el rostro jugo de piña.

Hidratación de la piel:

La cáscara de frutabomba con algo de la pulpa constituye un excelente hidratante para la piel, incluyendo la cara.

