

VIGORÓN*

Ingredientes para Vigoron Nica:

- 1 Lb. de yuca (mandioca) cocida con sal.
- 1/2 Lb. de Chicharrón de cerdo con carne.
- 1 Repollo picado para ensalada.
- 2 tomates partidos en rodajas
- vinagre de frutas (al Gusto)
- sal (al gusto)



Vigorón

[Conversor de medidas \(pesos, volúmenes, temperaturas...\)](#)

Cómo hacer Vigorón Nica paso a paso:

- Ponga a cocer la yuca en agua con sal, una vez ya pelada y en trozos de más o menos 10 pulgadas cada uno.
- Una vez cocida la yuca, pártela a lo largo en cuatro trozos.
- Proceda a picar el repollo y una vez picado déjelo por un momento en agua con sal (unos cinco minutos), mientras corta los tomates frescos en rodaja y proceda después a mezclar los tomates con el repollo y agregue el vinagre de frutas sobre la ensalada y sal al guato.
- Ponga en el plato que servirá de 6 a 8 trozos de yuca, encima de él cuatro trozos de chicharrón y encima de todo la ensalada.

La Editorial de **VOX LOCÁLIS** no se responsabiliza de los juicios y opiniones

* Fuente: Mis recetas.org

expresados por los autores en sus artículos y colaboraciones