Olla Podrida Mexicana



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Jitomate: 4 Unidades
Calabaza: 3 Piezas
Chambarete: 1/2 Kilo
Chícharo: 1/4 Taza
Chile jalapeño en escabeche: 4 Unidades
Col en trozos pequeños: 1/2 Kilo
Ejote: 1/4 Kilo
Clavo De Olor: 6 Unidades
Papa blanca: 3 Unidades
Pimentón: 2 cdas
Pulque: 6 Litros
Tomate de cáscara: 1/4 Kilo
Zanahoria: 3 Unidades
Cabeza de ajo: 1 unidad
Cebolla: 1 unidad
Chayote: 1 Pieza
Chile moreliano: 1/4 Kilo
Chile Guajillo: 1/4 Kilo
Diente de ajo: 6 Unidades
Espinazo de puerco: 1/2 Kilo
Mejorana fresca en rama: 1 Pieza
Piezas de pollo: 1/2 Kilo
Pimienta gorda: 6 Granos
Sal y Pimienta: c/n
Tomillo fresco en rama: 1 Pieza

Preparación de la Receta

- Cocer a fuego bajo la carne de *res* y la carne de *puerco* en la mitad del pulque, agregar la cabeza de *ajo* y media *cebolla*.
- Desvenar el *chile* moreliano.
- En una olla remojar por 30 minutos *chile* moreliano, *chile* guajillo, *tomate*, *jitomate*, pimienta gorda, *tomillo*, *mejorana*, clavos, media *cebolla* y 6 dientes de *ajo* en el pulque suficiente para cubrir los ingredientes
- Poner a *hervir* durante aproximadamente 15 minutos.
- Licuar, colar y reservar
- Agregar el *pimentón*
- Una vez cocida la carne de *res* y *puerco*, agregar la carne de *pollo* y las verduras picadas papas en cubos tamaño bocado, zanahorias picadas en cubos, *chayote* picado en cubos, *chícharos* pelados y *col* en trozos pequeños.
- Incorporar lo licuado a la carne y las verduras.

- Se recomienda retirar el *ajo* y la *cebolla* al terminar la cocción.
- Probar y *sazonar*, al finalizar y opcionalmente agregar los chiles jalapeños en juliana.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/olla-podrida-mexicana