Pozol

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Agua: 20 Litros
Cal: 3 cdas
Cacao: 1 Kilo
Maíz: 3 kgs.

Preparación de la Receta

- Tostar el cacao hasta que no tenga el centro verde y se vea completamente *café*
- Retirar del fuego y dejar enfriar
- Una vez frío el cacao se pela y se resopla (para quitar cualquier pequeña cascarita)
- Moler a mano en el metate, el cacao tostado y pelado hasta formar una pasta
- Poner el maíz en una olla con agua y cal
- Una vez que esté bien *cocido* el maíz retirar y lavar muy bien para quitarle toda la cal
- Moler el maíz a mano, en el metate hasta formar una masa.
- Juntar y amasar el cacao y el maíz molido hasta formar una pasta homogénea
- Se coloca una tinaja con el agua y con un colador de jícara se procede a disolver la masa hasta que ya no nos quede pasta de pozol
- Para servir se tiene que alzar el pozol con la jícara para hacer espuma

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pozol