

Pozole de abulón y cerdo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pozole

Sal: A gusto

Hierbas de Olor: 4 Ramas

Ajo: 2 Dientes

Maíz Pozolero: 400 g

Cebolla: 1 Unidad

Muslos de Cerdo: 280 g

Salsa

Cebollas: 2 Unidades

Jugo de Limón: 1/2 Taza

Abulones: 4 Unidades

Flores Orégano: A gusto

Aceite Vegetal: 25 cc

Rabanitos: 20 grs.

Chile Guajillo: 8 Unidades

Lechuga frise: 100 g

Ajo: 2 Dientes

Tortillas de harina: 4 Unidades

Jitomates: 1/2 k

Sal y pimienta negra: A gusto

Preparación de la Receta

Pozole

- Limpie los muslos de **cerdo**, sazónelos con sal y séllelos en una sartén bien caliente.
- Pele la *cebolla* y los dientes de *ajo*.

Salsa

- Pele las cebollas y córtelas en cuartos.
- Corte los jitomates en cuartos.

- Pele los dientes de *ajo*.
- Quite las semillas de los chiles guajillos.
- Limpie los abulones y córtelos en finas láminas, coloque dentro de un bowl y sazone con *jugo de limón*, sal y pimienta, deje reposar durante 20 minutos.
- Corte los rábanos en finas rodajas, coloque en un bowl y agregue dos cucharadas de *jugo de limón*.
- Con un cortante circular de 3cm de diámetro corte las tortillas formando tostaditas
- En una sartén con aceite vegetal caliente fría las tostaditas hasta dorarlas, retire y escurra sobre papel absorbente.

Armado

- Para el armado del pozole

- En una olla con tres litros de agua caliente cocine el maíz pozolero junto con los dientes de *ajo*, la *cebolla* y los muslos de *cerdo* sellados, cocine a fuego máximo y una vez que rompa hervor siga cocinando a fuego lento durante 3 horas.

- Para el armado de la salsa

- En una olla con abundante agua hirviendo cocine los jitomates junto con las cebollas, los dientes de *ajo* y los chiles, sazone con sal, cocine aproximadamente 20 minutos, luego licue hasta obtener una salsa lisa, cuele
- En una cazuela caliente con una cucharada de aceite, vierta la salsa, cocine a fuego lento, una vez caliente incorpore los granos pozoleros cocidos, mezcle.

Presentación

- En el centro de un plato acomode un aro y dentro de este coloque los granos pozoleros con salsa, encima acomode un *muslo* de *cerdo* y cúbralo con las láminas de abulón
- Decore con hojas de *lechuga* frisé, flores de *orégano*, rodajas de *rábano* y rodajas de *limón*, acompañe con las tostaditas fritas y por ultimo quite el aro.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pozole-de-abulon-y-cerdo>