Pozole De Tlaxiaco



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Maíz Pozolero: 800 g
Cebolla: 1 unidad
Sal: c/n
Carne De Cabeza De Cerdo: 1 1/2 kg
Lomo de cerdo: 250 g
Ajo: 4 Unidades

Amarillo

Jitomate: 4 Unidades
Caldo De La Cocción: 4 tza
Chiles de árbol: 4 Unidades
Manteca De Cerdo: 3 Cucharada
Ajo: 3
Cebolla: 1 unidad
Chiles guajillos: 9 unidad
Masa De Maíz: 1/2 Taza

Emplatar

Jugo de Limón: c/n
Orégano: 1
Rábano: c/n
Lechuga: c/n
Polvo de chile: c/n
Tostadas: c/n

Preparación de la Receta

- Colocar la carne en una olla con agua caliente y añadir *cebolla*, *ajo* y sal ; cocinar por lo menos hora y media o hasta que la carne este´ suave, pero firme
- Separar la carne del caldo, colar y reservar.
- Calentar en una olla profunda el caldo previamente reservado, añadir el maíz pozolero.
- Deshebrar la carne o cortar en trozos y regresar a la olla con caldo.
- *Hervir* a fuego medio hasta que el maíz se sazone muy bien con el caldo.

Amarillo

- Cocinar los jitomates y los chiles en agua caliente, una vez listos escurrir y reservar
- Moler en la licuadora la *cebolla* y el *ajo* con una taza del caldo frío.
- Añadir a la licuadora los chiles y jitomates con un poco más de caldo hasta obtener un pure´
- Colar y reservar.
- Calentar en una *cacerola* la *manteca* y freír la salsa a fuego medio por unos minutos
- *Sazonar* y una vez lista añadir a la olla del caldo con carne.
- Licuar la masa de maíz con una taza de caldo, colar y agregar a la salsa, *sazonar*
- Bajar el fuego
- Continuar cocinando a fuego medio por unos minutos más sin dejar de remover
- Agregar el *epazote* dar un hervor.

Emplatar

- Servir en un plato hondo caldo con carne y maíz, encima agregar salsa al gusto, añadir una pizca de *orégano*, *lechuga*, rábanos y espolvorear polvo de *chile*
- Finalmente, unas gotas de *jugo* de *limón*
- Acompañar con tostadas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pozole-de-tlaxiaco