

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 puré. 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>