Pozole de Trigo

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Armado

Chiltepin molido: c/n

Queso Fresco: 250 grs

Tortillas De Maíz: c/n

Carnes

Cebolla: 1/2 Unidad

Calabacines redondos: 3 Unidades

Col: 1/2 Unidad

Chiles serranos: 2 Unidades

Camote: 1 Unidad

Cola de res: 1/2 Kilo

Cilantro: c/n

Ajo: 2 Dientes

ELOTE: 1 Unidad

Sal: c/n

Pescuezo de res: 1/2 Kilo

Verdolaga sin tallo: 400 grs

Zanahoria: 1 Unidad

Trigo

Sal: c/n

Trigo remojado: 300 grs

Preparación de la Receta

Trigo

- Hervir el trigo en agua con sal durante 30 minutos.

Pozole

- Cocinar en agua hirviendo la carne de *res*, el *chile*, la *cebolla* y el *ajo*.
- Agregar el trigo *cocido*.
- Incorporar el *elote* cortado en rebanadas, la *zanahoria*, el *camote* en cubos y la *col rebanada*.
- En el último hervor, añadir la *calabaza* cortada en cubos, el *cilantro* y las verdolagas.
- Apagar el fuego, tapar durante cinco minutos y servir.

Armado

- Servir el pozole de trigo en tazones hondos
- Acompañar con el queso, el *chile* y las tortillas de maíz calientes.

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