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
Col: 1/2 Unidad
Calabacines redondos: 3 Unidades
Camote: 1 Unidad
Chiles serranos: 2 Unidades
Cilantro: c/n
Cola de res: 1/2 Kilo
ELOTE: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Pescuezo de res: 1/2 Kilo
Sal: c/n
Zanahoria: 1 Unidad
Verdolaga sin tallo: 400 grs

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