

Pozole, del rito a la fiesta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta gorda: 1 cdita.

Cebollas: 2 Unidades

Ajo: 3 Dientes

Puerco: 1 k

Sal: A gusto

Laurel: 3 Hojas

Pollo / Pechugas: 1 Unidad

Pimienta Negra: A gusto

Guarnición

Cebolla: 1 Unidad

Rabanitos: 10 Unidades

Lechuga: 1 Planta

Tortillas fritas: 7 Unidades

Orégano: 1 cda.

Limones: 2 Unidades

Chiles de árbol asados: 4 Unidades

Maíz

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Pure de tomate: 1 Taza

Ajo: 4 Dientes

Caldo De Pollo: 2 L

Ajo: 1 Cabeza

Chiles guajillo seco: 1 Unidades

Orégano: 1 cda.

Maíz cacahuazintle: 1 Taza

Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Coloque abundante agua en una olla y lleve a fuego.
- Corte el *puerco* en trozos.
- Pele los ajos y las cebollas, corte las cebollas en trozos.

- Una vez caliente el agua condimente con sal y agregue el *puerco* junto con la *cebolla*, los ajos, el *laurel*, la pimienta gorda y la pimienta negra en granos
- Tape y deje cocinar a fuego lento durante 45 minutos y añada la pechuga de *pollo*.

Maíz

- En una olla con abundante agua caliente cocine la cabeza de *ajo* junto con el maíz cacahuazintle, condimente con sal y deje cocinar.
- Retire las semillas del *chile* guajillo y lave
- En una sartén caliente ase los chiles de ambos lados
- Retire y colóquelos en una procesadora con 3 cucharadas de agua, procese hasta molerlos.
- Pele y muele la *cebolla* junto con los ajos.
- En una sartén caliente con aceite de maíz saltee la *cebolla* junto con los ajos, los chiles molidos y el puré de *tomate*
- Mezcle y deje cocinar hasta *dorar*.

Guarnición

- Corte los rabanitos en finas láminas.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Lave la *lechuga* y pique en fina juliana.
- Ase los chiles y luego tritúrelos.

Armado

- Corte la carne de *puerco* y la pechuga de *pollo* en finas tiras.
- Coloque el caldo en una olla y lleve a fuego medio
- Una vez caliente condimente con *orégano* y agregue ambas carnes y el maíz.
- Corte los limones en cuartos.
- Coloque sobre un plato las tortillas fritas y encima la *cebolla*, la *lechuga* y los rabanitos, condimente con *orégano*.
- Sirva el pozole en un recipiente.

Presentación

- Acompañe el pozole junto con las tortillas y las rodajas de *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pozole-del-rito-a-la-fiesta>