

Pozole Estilo Jalisciense con Cola de Res



Ingredientes

Aceite de Chiles: c/n

Ajo: 1 unidad

Cebolla Morada: 1 unidad

Col: 1/2 unidad

Limon: c/n

Pollo deshebrado: 1/2 Kilo

Salsa base con chile de árbol: 1 Vaso

Tequila reposado: 1 Vaso

Aceite Neutro: c/n

Caldillo de tomate: 1/2 Litro

Cilantro: c/n

Cola de res cocida: 1 unidad

Maíz pozolero cocido: 1/2 Kilo

Rábanos variados: 4 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Vinagre Blanco: c/n

Preparación de la Receta

- Picar media *cebolla* morada, un *ajo* y poner a *dorar* en aceite.
- Ya dorado integrar el *pollo* deshebrado.
- Freír el caldillo de *tomate* con *chile* (jitomate crudo molido con agua), el maíz pozolero (ya *cocido* con agua y sal) y un caballito de tequila reposado.
- Dejar reposar el sofrito a fuego bajo
- Poner a calentar la cola de **res** en las brasas a fuego bajo y dar un leve dorado
- La cola de *res* debe previamente cocida en agua y horneada barnizada con aceite de chiles.
- Retirar y sacar la carne en láminas.
- Partir la *col* en juliana y los rábanos en rodajas
- Mezclar con *vinagre* blanco, pimienta y sal.
- En un plato hondo poner un puño de cola de *res*, un cucharón del pozole y de topping la ensalada de *col* y *rábano*, *cilantro* picado y *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pozole-estilo-jalisciense-con-cola-de-res>