Pozole Guररerense Blanco

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Cocción

Hojas de Laurel: 3 Unidades
Cebolla: 1 unidad
Espinazo de puerco: 150 Gramos
PULPA DE CERDO: 150 Gramos
Cabeza de puerco (en trozos): 400 Gramos
Diente de ajo: 3 Unidades
Pimienta gruesa: 1 pz

Guarniciones

Aguacate: c/n A gusto
Cebolla blanca: c/n A gusto
Limon: c/n A gusto
Rábano: c/n A gusto
Chicharrón de cerdo: c/n A gusto
Lechuga orejona: c/n A gusto

Pozole

Caldo De La Cocción: c/n A gusto
Maíz Pozolero: 1 kg

Preparación de la Receta

COCCION CARNE DE CERDO

- Cocer en una olla con suficiente agua la carne de *cerdo* con *cebolla*, *ajo*, *laurel* y pimienta gorda, durante 1 hora y 30 minutos aproximadamente
- Retirar la carne del caldo, cortar en trozos pequeños, reservar

- Cocer en el caldo de la cocción de la carne los granos de maíz durante hora y media aproximadamente.
- Agregar la carne de *cerdo* picada a la olla de pozole para calentar, reservar a fuego bajo

GUARNICIONES

- Filetear *lechuga*, cortar rodajas de *rábano*, picar *cebolla* y cortar limones, reservar
- Servir el pozole bien caliente acompañado de las guarniciones deseadas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pozole-guerrerense-blanco