Pozole para la Celebración de Todos Los Santos

Ingredientes

Agua: c/n
Chile de árbol fresco: 2 Unidades
Diente de ajo: 1 Diente
Pepita de calabaza: 1 Taza
Hoja Santa: 3 Unidades
Cebolla: 1/2 unidad
Chile guajillo puya: 4 Unidades
Maíz cacahuazintle: 500 Gramos
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Pozole

- Remover la nervadura de cada hoja santa con el fin de no amargar la preparación.
- En una olla con agua caliente, disponer las hojas santas sin nervadura, con el fin de blanquearlas y ablandarlas para que el pozole no quede tan fibroso.
- Posteriormente, licuar la hoja santa con agua de cocción y sal al gusto.
- Reservar.
- Con el agua caliente que previamente utilizamos para las hojas santas, cocinar el maíz cacahuazintle sin sal por 40 minutos hasta que reviente el grano.
- Tomar los chiles guajillo para desvenarlos y retirarles el pedúnculo.
- En un comal, *tatemar* el *ajo*, la *cebolla*, los chiles de árbol y el *chile* guajillo ; y en un sartén a fuego manso, *dorar* las pepitas de *calabaza*.
- Licuar con un poco de agua todos los ingredientes anteriormente tatemados y verter la molienda sobre el maíz.
- *Sazonar* con sal y dejar cocinar por 5 minutos más.
- Agregar el molido de hoja santa.

Armado

- Acompañar con *cebolla* blanca y *chile* de árbol fresco, ambos picados.

Consulta la receta original en