

# Pozole Rojo de Jalisco



## Ingredientes

### Para el grano de maíz:

Cebolla: 1/4 Unidad

Maíz cacahuazintle: 800 g

Ajo: 1 Diente

### Para la carne:

Carne de cerdo:

Cebolla:

Sal:

Laurel:

### Para la pasta de chile:

Cebolla: 1 Unidad

Ajo:

Chile piquin:

Chiles puya: 4 Unidades

Lechuga:

Pimienta:

Cebolla:

Chiles guajillo: 8 Unidades

Rábanos:

Orégano:

Sal:

## Preparación de la Receta

### Para el grano de maíz

- Agregamos  $\frac{1}{4}$  de *cebolla* y un *ajo* en una olla con agua caliente

- A continuación, añadimos 800 gr maíz cacahuazintle y dejamos cocinar durante 50 minutos hasta que reviente y esté suave.

## Para la carne

- Cocinamos la carne de *cerdo* en agua caliente con *cebolla*, sal y *laurel* durante 1 hora.

## Para la pasta de chile

- Limpiamos 4 chiles puya y 8 chiles guajillo
- Luego, blanqueamos en agua caliente por 4 minutos junto con la *cebolla* y el *ajo*.
- Licuamos los ingredientes ya blanqueados con un poco de agua de la cocción hasta obtener una pasta, agregamos al maíz *cocido* y movemos hasta integrar completamente.

## Para terminar

- Añadimos la carne de *cerdo* cocida para terminar de fusionar sabores y finalmente *sazonar* con sal y pimienta, dejamos cocinar por 20 minutos más.
- Servimos con guarniciones de *cebolla*, rábanos, *chile* piquín, *orégano* y *lechuga*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pozole-rojo-de-jalisco>