Pozole rojo

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Cebolla: 300 grs.
Hueso: 500 g
Pulpa de espaldilla: 600 g
Ajo: 4 Dientes
Maíz cacahuazintle: 1 k
Manteca De Cerdo: 2 cdas.

Guarniciones

Chile piquin: 20 g
Limón con semilla: 150 g
Queso fresco para acompañar:
Tostadas para acompañar:
Lechuga italiana finamente picada: 100 g
Orégano: 20 g
Rábano laminado: 200 g

Para la base de chile

Caldo De Pollo: 2 L
Comino: 5 g
Guajillo: 60 g
Sal: Cantidad necesaria
Orégano: 20 g

Preparación de la Receta

- *Dorar* en *manteca* los trozos de carne
- Hidratar los chiles en agua hirviendo y verter en la olla de cocción
- Licuarlos chiles con *ajo*, *cebolla*
- Aromatizar el caldo con hojas de *laurel* y el maíz precocido
- Dejar cocinar hasta que el maíz y la carne este perfectamente deshebrada
- Servir con rábanos, *cebolla* blanca, *lechuga* picada
- Acompañar con *crema*, *orégano*, *chile* en polvo y tostadas

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