

Pozole Tapatío por Pilar Vergara - Guadalajara



Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad

Cal: 1 cda

Maíz pozolero (mitad morado y mitad blanco):
1 Kilo

Agua: 5 Litro

Espinazo de cerdo: 1 Kilo

Pierna de cerdo: 1/2 Kilo

Adobo

Agua: 1/2 Litro

Ajo: 4 Dientes

Orégano: c/n

Chiles mirasol: 6 Unidades

Jitomates bola blandos despepitados: 8
Unidades

Sal: c/n

Armado del pozole

Col: 1/2 Unidad

Limones: 5 Unidades

Cebolla: 2 Unidades

Rabanitos: 6 Unidades

Tostadas de maíz: c/n

Salsa de tomate y chile de árbol / yahualica

Chile de árbol / yahualica: 6 Unidades

Agua: 1 Taza

Sal: c/n

Ajo: 2 Dientes

Tomate verde de Milpa: 500 grs

Preparación de la Receta

- Mezclar los dos tipos de maíz en abundante agua y remojar por toda la noche.
- Disponer en una olla con la cal, revolver y llevar a hervor.
- Retirar y enjuagar en agua fría. Quitarle el pellejo y la cabecita. Reservar.
- Trozar la *pierna* de *cerdo*. Disponer el maíz pozolero *cocido* en una olla alta, verter agua, incluir la *cebolla* y las carnes.
- Revolver, tapar y cocer hasta ablandar la carne.

Adobo del pozole

- Picar el *ajo*. Retirarle las semillas y venas al *chile* mirasol.
- Combinar con los ajos y los jitomates. Agregar agua y cocer.
- Escurrir, licuar, tamizar y verter al pozole.
- *Condimentar* con *orégano* y sal a gusto, tapar y cocer por 1 hora.

Salsa de tomate y chile de árbol / yahualica

- En una olla llevar a hervor todos los ingredientes, licuar. Salar y reservar para el final.

Armado

- Disponer en un plato hondo el pozole, terminar con la *col*, *cebolla* picada, rabanitos, *jugo* de *limón* y un gajo de *limón*.
- Acompañar con la salsa de *chile* yahualica y las raspadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pozole-tapatio-por-pilar-vergara-guadalajara>