

# Pozole Verde de Pollo

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Aguacate:** 1 unidad

**Cebolla:** 1 unidad

**Cilantro:** 1/2 Manojó

**Epazote:** 3 Ramas

**Ajo:** 1 Diente

**Limon:** 1 unidad

**Orégano:** c/n

**Perejil:** 1/2 Manojó

**Rabanitos en rodajas:** 7 Unidades

**Caldo De Pollo:** 2 Litros

**Chiles serranos:** 2 Unidades

**Comino en polvo:** 1/4 cda

**Tomates Verdes:** 8 Unidades

**Lechuga picada:** 7 hojas

**Maíz pozolero pre cocido:** 1 Kilo

**Pechuga de pollo cocido y desmenuzado:** 1 unidad

**Pimienta en polvo:** 1/4 cda

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

- En un litro y medio de caldo de **pollo** poner a *hervir* el maíz pozolero pre *cocido* durante 60 minutos hasta que los granos se revienten
- *Hervir* los tomates y los chiles en medio litro de caldo de *pollo* durante 5 minutos
- Licuarlos junto con las hojas de *cilantro*, *perejil* y *epazote*, media *cebolla* y un diente de *ajo*
- Colar y sofreír la salsa en aceite de oliva durante 15 minutos
- *Sazonar* con pimienta *orégano* y sal.
- Agregar la salsa verde y el *pollo* desmenuzado a los granos de maíz cocidos y dejar cocinar durante 10 minutos.
- Servir decorando con rabanitos, *lechuga*, *cebolla*, *orégano*, *aguacate* y unas gotitas de *limón* y acompañar con tostadas .

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