Pozole Verde de Pollo



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Aguacate: 1 unidad
Cebolla: 1 unidad
Cilantro: 1/2 Manojo
Epazote: 3 Ramas
Ajo: 1 Diente
Limon: 1 unidad
Orégano: c/n
Perejil: 1/2 Manojo
Rabanitos en rodajas: 7 Unidades
Caldo De Pollo: 2 Litros
Chiles serranos: 2 Unidades
Comino en polvo: 1/4 cdta
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 cdta
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