

# Pozole verde, rojo y blanco

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Granos de Cacahuazintle:** 1 k

**Hierbas de Olor:** 10 g

**Carne Magna:** 1 k

**Cebolla:** 1 Unidad

**Sal:** Cantidad necesaria

**Pechuga de pollo:** 1 k

### Salsa Roja

**Ajos:** 4 Diente

**Chiles Anchos:** 2 Unidades

**Sal:** Cantidad necesaria

### Salsa Verde

**Chile poblano:** 1 Unidad

**Tomatillos:** 350 g

**Caldo:** 100 Ml.

**Pepitas:** 3/4 Taza

**Epazote:** 10 g

**Sal:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Pozole

- Remojar los granos de cacahuazintle y quitarle la cascarita.
- En una olla *hervir* agua y agregar los granos. Dejar cocer.
- En otra olla cocer los pedazos de carne magna y pechuga de *pollo* en agua hirviendo.
- Agregar hierbas de olor, sal y un trozo de *cebolla*.
- Una vez cocida la carne desmenuzar.

## Salsa roja

- En un sartén calentar aceite. Freír los chiles anchos y los ajos. Ya tostados quitar el exceso de aceite con papel absorbente. Agregarles sal y moler. Agregar caldo y seguir moliendo hasta obtener una salsa espesa.
- Esta salsa se agrega al pozole cuando se incorporan el *pollo* y la carne de *cerdo*.

## Salsa verde

- En un procesador vaciar pepitas, tomatillos, *epazote*, un *chile* poblano sin venas ni semillas y moler unos segundos.
- Agregar un poco de caldo y sal. Moler.
- Verter en un sartén caliente y *sazonar*.

## Montaje

- Para el pozole verde, servir verdolagas, granos de maíz, *pollo*, caldo de la carne y salsa verde.
- Para el pozole rojo, servir maíz, carne de *cerdo* y salsa roja.
- Para el pozole blanco, servir maíz, caldo de la carne, carne de *cerdo* y un chorrito de mezcal.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pozole-verde-rojo-y-blanco>