

Pozolillo de Elote

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Armado

Rabanitos: 4 Unidades

Lechuga: 1 Planta

Cebolla picada: 3/4 Taza

Limones: 3 Unidades

Tostadas: c/n

Pozolillo

Chile cuaresmeño: 1 Unidad

Caldo de pollo sin sal: 1 Litro

Cilantro: c/n

Elote blanco: 3 Unidad

Pechuga de pollo cocida y deshebrada: 1 Unidad

Aceite De Oliva: c/n

Chile poblano: 1 Unidad

Codillo de cerdo: 3/4 Kilo

Miltomate o tomatillo verde: 350 grs

Sal: c/n

Lechuga: 3 Hojas

Preparación de la Receta

Pozolillo

- En una olla, sellar la carne en aceite, *sazonar* con sal
- Agregar al caldo caliente y los elotes.
- Asar el *chile poblano*, colocarlo en una bolsa por 5 minutos, *pelar* y licuar con los tomatillos, el *chile cuaresmeño*, el *cilantro*, la *lechuga* y el caldo
- Incorporar a la olla.
- Agregar el *pollo* y cocinar unos minutos hasta que reduzca.

Armado

- Servir el pozolillo de **elote** en tazones hondos
- Acompañar con *lechuga*, *cebolla* y rabanitos picados, limones y tostadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pozolillo-de-elote>