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 poblamo: 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