

POZOLE ROJO

El pozole (proviene del náhuatl pozolli, de tlapozonalli, 'hervido' o 'espumoso' □) es un caldo tradicional mexicano hecho a base de granos de maíz nixtamalizados, comúnmente de la variedad cacahuazintle.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 PERSONAS

- 300 g. maíz precocido para pozole
- 1/4 de k de setas
- 1 taza de champiñones
- 4 rábanos
- 1 chile ancho - 3 chiles guajillo
- 1 cebolla
- 3 limones
- Sal
- Orégano
- 1 Lechuga romana

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBER DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

300 gr. de maíz precocido en una olla de presión y agregamos agua a cubrir. Encendemos a fuego alto y a partir de que salga el vapor, lo dejamos cocer por 15 minutos más. Apagamos el

fuego y esperamos a que enfríe la olla de presión. Es muy importante dejar enfriar la olla.

un pocillo grande ponemos un chile ancho y 3 chiles guajillos (limpios, desvenados y sin semillas) Agregamos agua a cubrir y dejamos que hiervan. Al hervir, dejamos por 10 minutos más y apagamos el fuego. Dejamos que enfríen un poco y los pasamos al vaso de la licuadora. Agregamos $\frac{1}{4}$ de cebolla, un diente de ajo, $\frac{3}{4}$ de taza de agua de la cocción de los chiles y $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal. Licuamos hasta integrar bien los ingredientes. Apagamos la licuadora y apartamos.

3.- En una sartén ya caliente, vertemos un poco de aceite vegetal y agregamos una taza de champiñones pelados y rebanados, partidos en mitades. Agregamos un poco de ajo en polvo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y dejamos que doren de un lado, volteamos y dejamos que doren del otro lado. Retiramos y los pasamos a un plato.

la misma sartén vertemos un poco de aceite vegetal y agregamos $\frac{1}{4}$ de kilo de setas deshebradas. Agregamos un poco de ajo en polvo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, dejamos que doren por un lado. Volteamos y dejamos que doren del otro lado. Cuando hayan dorado bien de ambos lados, retiramos junto con los champiñones.

una cacerola grande ya caliente vertemos un poco de aceite vegetal, agregamos la salsa que tenemos en el vaso de la licuadora, sofreímos un poco y agregamos $\frac{1}{2}$ litro de agua. Agregamos los granos de maíz con todo y su agua de cocción y mezclamos. Probamos de sal y agregamos al gusto. Agregamos un poco de pimienta en polvo y mezclamos. Dejamos que hierva y dejamos en el fuego por 10 minutos más. Apagamos el fuego.

en un plato pozolero de preferencia el caldo con granos de maíz, agregamos champiñones y setas. Agregamos un poco de lechuga finamente rebanada, algunas rebanadas de rábano, cebolla picada, orégano triturado y jugo de limón al gusto.

Ver video