

POZOLE VERDE

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 cacahuazintl.

Se puede hacer de diferentes colores y de diferentes tipos de carne.

Esta ocasión lo tenemos para ti, en color verde y veganizado.

¡Queda deliciosos!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 PERSONAS

- 1 Diente ajo
- 1 chile serrano
- Cebolla
- Sal
- Ajo en polvo
- Pimienta en polvo
- Aceite vegetal
- 1/3 taza pepita de calabaza
- Cilantro
- Lechuga
- 3 tomates verdes o tomatillos
- 1 chile poblano

- Epazote o paico
- 1/2 kg. de maíz para pozole
- 200 gr. de setas

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

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

1 kilo de grano de maíz para pozole, hasta que el agua salga clara. (Podemos poner en un recipiente el agua del enjuague y ponerlo en las plantas). Colamos y los pasamos a una olla de presión. Agregamos agua a cubrir. Tapamos la olla y encendemos a flama alta. Cuando empiece a silbar la olla, bajamos a flama baja y dejamos así por 10 minutos. Dejamos que enfríe (muy importante) antes de abrir. Pasamos el maíz con todo y líquido a una olla. Apartamos

una sartén ya caliente, le ponemos un poco de aceite vegetal. Agregamos 200 gramos de setas deshebradas. Agregamos un poco de ajo en polvo, un poco de pimienta en polvo y un poco de sal fina. Dejamos que doren de un lado y les damos la vuelta. Agregamos un poco de ajo en polvo, un poco de pimienta en polvo y un poco de sal. Cuan se hayan dorado de los lados, los pasamos a la olla donde tenemos el maíz.

una sartén ya caliente ponemos 1 /3 de taza de pepitas, bajamos a flama baja y movemos constantemente por minuto y medio. Apagamos el sartén

una licuadora ponemos 3 tomates verde partidos. Agregamos $\frac{1}{2}$ chile poblano, desvenado y sin semilla, partido en partes. Agregamos $\frac{1}{4}$ de cebolla partida en trozos. Agregamos un chile verde partido en 2. Agregamos un puño de cilantro. Agregamos 4 hojas de epazote fresco. Agregamos un diente de ajo. Agregamos 1/3 de taza de agua. Licuamos. Con la licuadora en

acción, vaciamos las pepitas por el centro de la tapa de la licuadora. Dejamos licuar por un minuto y medio. Apagamos la licuadora.

un sartén ya caliente vertemos un poco de aceite vegetal y agregamos el contenido de la licuadora. Bajamos a flama baja. Agregamos una cucharadita de sal. Movemos constantemente durante 5 minutos. Apagamos el fuego.

la olla donde tenemos el maíz y las setas, le agregamos $\frac{1}{2}$ litro de agua, le agregamos 3 cucharones de la salsa verde. Encendemos a fuego medio. Revolvemos, probamos de sal y le agregamos al gusto. Dejamos que hierva y volvemos a probar de sal. Agregamos al gusto. Dejamos que hierva por 15 minutos más. Apagamos la lumbre.

en un plato hondo o pozolero. Adornamos con rodajas de rabanitos, cebolla finamente picada, un poco de orégano deshidratado y triturado, un poco de limón y lechuga finamente picada. Podemos acompañar con tostadas.

.

Ver video

@laurama1donado9458

Una delicia el pozole verde. Invité a comer a mi familia quienes acostumbran comer carne y fue un éxito, quedaron encantados. Delicioso, muchas gracias señora y al camarógrafo y probador oficial Felicidades por su canal he hecho muchas de sus recetas. Saludos para ustedes.

@karlamoreno2886

Exquisito pozole verde!!!! No cambié ninguno de los ingredientes, con la excepción de que agregue otro chile serrano. Por cuestiones de salud. me volví vegetariana y una de las recetas que extrañaba muchísimo es el pozole. Este delicioso pozole me llevó a la tierna memoria de la comida de mi abuelita materna que adoraba. Gracias por tan bello regalo.

@liliapozas6740

Se me hizo agua la boca cuando preparaba el pozole. Se parece mucho al pozole que preparamos en Guerrero, es igual con pepita, solo que aquí compramos la pepita ya molida, solo se espolvorea en el pozole y se sazona con la salsa y las hierbitas. Lo acompañamos con aguacate, cebolla, lima agria. Delicioso!!!!!! Gracias por la receta.

@hectorramirez2100

I made pozole verde for the first time and it came out amazing. Thank you for the recipe