

POZOLE DE CERDO FÁCIL



INGREDIENTES

- 1/2 kilos de maíz cacahuazintle, para pozole, preparado para reventar
- 3 litros de agua
- 1 cabeza de ajo
- 1 hoja de laurel
- 2 ramas de tomillo
- 1 kilo de carne de cerdo, mixta
- 1 cebolla
- sal al gusto
- 1 taza de puré sazonado Del Fuerte®
- 2 chiles anchos, remojados, para la salsa roja
- 3 chiles guajillos, limpio y remojados, para la salsa roja
- 1 cucharada de chile piquín
- 1 diente de ajo, para la salsa roja
- 1/4 cebollas, para la salsa roja
- sal al gusto, para la salsa roja
- 1 cucharada de orégano, para la salsa roja
- suficiente de aceite vegetal
- suficiente de cebolla, fileteada, para acompañar
- suficiente de orégano, para acompañar
- suficiente de rábano, rebanado, para acompañar
- chile piquín al gusto, molido, para acompañar
- suficiente de lechuga romana, picada, para acompañar
- suficiente de aguacate, en rebanadas para acompañar

- suficiente de tostadas, para acompañar
- suficiente de crema, para acompañar

PREPARACIÓN

1. Para la salsa roja, mientras pones a cocinar los granos de maíz, muele en la licuadora los chiles anchos con los chiles guajillo, los chiles piquín, el ajo, la cebolla y el orégano; agrega la taza de Puré sazonado Del Fuerte®. Reserva para agregar al pozole posteriormente.
2. En una olla, hierva el grano de maíz con el agua y cocina por 1.5 o 2 horas, aproximadamente, hasta que el maíz reviente. Agrega la carne de cerdo y la pieza de cebolla entera, la cabeza de ajo, el tomillo y el laurel, sazonar con sal y cocina por otra hora y media más.
3. Una vez transcurrido el tiempo, añade la salsa que preparaste en el paso anterior y deja cocinar por 20 minutos más; agrega más agua de ser necesario y verifica la sazón.
4. Sirve el pozole acompañado con cebolla, orégano, rábano, chile piquín, lechuga y tostadas. Disfruta.