



POZOLE ROJO

Para el maíz:

- ½ Kg de Maiz Cacahuazintle
- 3 C copeteadas de cal
- 1 cebolla mediana
- 1 cabeza de ajos
- 1 C de orégano
- 2 c Sal

Para la carne:

- 1 kg Patas de puerco (opcional)
- ½ kg de Cueritos (opcional)
- 1 kg de carne de puerco con hueso (costilla, espinazo)
- 1 kg de carne maciza de puerco (pierna, lomo)
- 2 cabeza de ajo
- 1 cebolla
- Sal
- 2 c de Comino molido
- 2 C de Orégano

Para la salsa:

- 100 gms Chile ancho
- 6 dientes de ajos
- 1 c de pimienta negra entera
- 1 C de orégano
- 1 c de comino molido

Para servir:

- Lechuga rebanada
- Rábanos rebanado
- Cebolla picada
- Orégano

- Limón
- Tostadas de Maíz
- Salsa de Chile de Árbol Tostada

Para cocer el maíz:

1. El maíz se pone a remojar toda la noche en agua. Al día siguiente se escurre y se cubre de agua limpia y se pone a hervir con la cal durante 45 minutos . Se escurre y se enjuaga y se frota para retirar el pellejito. Se le quita la cabeza al maíz para que pueda reventar.
2. Se pone el maíz limpio en la olla y se cubre de agua. Se le agrega la cebolla, la cabeza de ajos, el oregano y la sal. Se pone a hervir durante 2 horas aproximadamente hasta que se reviente el maíz. Se retira de la lumbre.

Para cocer la carne:

1. Si se van a usar patas y cueritos hay que precocerlos durante 1 hora antes de agregar el resto de la carne. Esto se hace cubriéndolos de suficiente agua en una olla grande. Se le agrega una cebolla entera y 2 cabezas de ajos enteras, 2 C de Orégano, 1 c de comino molido y 2 C de sal y se pone a hervir durante 1 hora hasta que queden a medio cocer.
2. Se agrega el resto de la carne y se deja cocinar el tiempo necesario hasta que esté la carne muy suave y que se separe facilmente del hueso aproximadamente 1 a 1 ½ horas.
3. Mientras, para preparar la salsa, se ponen los chiles a cocer en agua a que hiervan durante 10 minutos aproximadamente. Se limpian de semilla y rabos y se muelen en la licuadora junto con los ajos, la pimienta negra, el orégano y el comino, agregando un poco del agua del cocimiento. Se vacía colando hacia la olla de la carne.
4. Estando listo el maíz, cocido y reventado, se agrega con su caldo a la olla de la carne ya cocida. Se prueba de sal y orégano y se sazona en caso necesario.
5. Se sirve el pozole en plato hondo y se ofrece por separado lechuga, rábano, cebolla picada, limón y orégano.
6. Se come con tostadas de maíz y si se desea picante, se ofrece salsa de Chile de Árbol Tostado.

Notas:

- Si no se quiere cocer maiz entonces se sustituye con 1 kg de maiz de lata (Hominy en inglés)

