

POZOLE RÁPIDO

Ingredientes:

- Costilla de puerco deshuesada
- Agua hirviendo
- Cebolla (½ cebolla)
- Hojas de laurel (3 hojas)
- Adobo del “Buen Sazón”
- Ajo (1 diente)
- Sal (pocuita sal)
- Maíz pozolero (1 lata)

Para acompañar:

- Lechuga
- Cebolla morada
- Chile jalapeño
- Limón (al gusto)

Preparación:

1. Cortar en cuadros y lavar la costilla de puerco deshuesada; y una vez lavada agregar a una olla con agua hirviendo las costillas, la media cebolla, las 3 hojas de laurel, 1 diente de ajo completo y un poco de sal.
2. Después de 30 minutos que todo lo anterior haya hervido, retiramos del agua el diente de ajo, las 3 hojas de laurel y la cebolla y lo vaciamos en la licuadora junto con un poco de caldo y una tercera parte del paquetito del Adobo del “Buen Sazón”, de este último sólo un poco, ya que está muy concentrado.
3. Una vez molida esta mezcla, la vaciamos a la olla en donde se encuentran las costillas de puerco deshuesadas.
4. Agregamos maíz pozolero.

5. Hasta que hierva la carne y se suavice el maíz pozolero, está listo.

Notas:

Nota 1

Nota 2

