

POZOLE DE YUYO



INGREDIENTES

Receta original:

1 o 2 kilos pata puerco
3 kilos espinazo puerco c/carne
4 kilos pierna puerco
2 kilos costilla puerco
1 kilo chamorro de puerco (opcional)
3 kilos de nixtamal blanco
1 cebolla entera blanca
1 cabeza de ajo entera
30 chiles guajillos
4 hojas laurel
2 racimos orégano fresco
2 racimos tomillo fresco
Pimientas negras enteras
Semillas de cilantro
Sal Kosher al gusto
Red para relleno de pavo

Para servir:

Repollo rallado
Lechuga orejona rallada (opcional)
Rábanos rebanados
Cebolla blanca picada
Orégano seco
Chile quebrado
Limón persa
Salsa casera picante
Tostadas de la calle 4ta

Ingredientes de la salsa:

Chiles de árbol secos
Aceite de oliva
Sal Kosher



Foto por Julio Acosta



PREPARACIÓN DE LA SALSA

Tatamar chiles en sartén a fuego medio sin aceite, una vez tatemados moler en molcajete hasta que quede textura de polvo, agregar aceite de oliva al gusto, agregar sal al gusto para dar sabor y preservar, revolver y reservar para el final. (Nota: esta salsa es para el pozole una vez servido, no se agrega en la olla).

PREPARACIÓN DEL POZOLE

Lavar y cocer nixtamal con una cucharada (cucharón grande) de sal una noche antes, dejar hervir a fuego alto por una hora. Colar agua, poner agua fría y dejar reposar toda la noche en el agua.

Lavar carne, introducir pata de puerco, costilla, espinazo y chamorro en la olla, llenar con agua y poner a cocer a fuego alto. Al mismo tiempo llenar la red antes mencionada con la cebolla, la cabeza de ajo, hojas de laurel, orégano fresco, tomillo fresco, pimienta entera y semillas de cilantro, introducir red en la olla junto con la carne. Dejar hervir por una hora.

Después de una hora en hervor introducir pierna de puerco y granos en la olla. Dejar hervir a fuego lento por 1 hora más aproximadamente.

Abrir chiles, quitar semillas y rabo, poner a hervir a fuego lento por una hora en olla aparte con caldo caliente del pozole.

Licuar chiles con su caldo, colar y regresar a la misma olla donde se cocieron. Reservar esta salsa roja para agregar en la olla del pozole hasta el final.

Agregar salsa de chile colorado a la olla del pozole, quitar capa de grasa con rebanadas de pan y agregar sal al gusto

Nota: Se estima que se necesitan unas 4 horas para preparación.

VARIACIONES VEGANA

Los siguientes ingredientes se necesitan remplazar para la versión vegana: pata de puerco, espinazo de puerco o/carne, pierna de puerco, costilla puerco y chamorro de puerco – en pocas palabras: el puerco.