



POZOLE ROJO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 90 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 1 kilo de maíz pozolero precocido
 - 1 cabeza de ajo
 - 1 kilo de carne de puerco cortada en cubos
 - 1 jitomate grande
 - 100 gramos de chile guajillo
 - ¼ cucharadita de orégano
 - 1 pizca de comino
 - 1 diente de ajo
- Para servir**
- 1 lechuga romana picada
 - 1 cebolla pequeña picada
 - 4 limones en mitades
 - Tostadas de maíz
 - Sal al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Nada como un tradicional pozole para celebrar estas Fiestas Patrias. ¡Con tu sazón y el sabor de La Villita no quedará para el recalentado!

Agrega el maíz, la cabeza de ajo y sal a tu gusto en una olla grande, cubre con agua y cocina a fuego medio durante 2 horas.

Posteriormente agrega la carne a la olla y cocina durante una hora o hasta que la carne esté suave. Retira la cabeza de ajo.

Sirve agua en una olla aparte para hervir el jitomate y los chiles hasta que estén suaves, quita las semillas y el rabo de los chiles y licua con el jitomate, sal, orégano, comino y un diente de ajo. Cuela y reserva.

Una vez que la carne esté suave, retira de la olla, deshébrala y reserva.

Vierte la salsa roja en la olla con el maíz hasta soltar el hervor.

Agrega la carne deshebrada a la olla, sazona a tu gusto y hierva durante algunos minutos antes de servir.

Decora con lechuga picada, cebolla y jugo de limón. Acompaña con tostadas con crema espolvoreadas con queso panela La Villita.