



Pozole rojo

Ingrediente	Cantidad	Peso	Uso
Maíz pozolero ()	1.000,00 gr.	1.000gr. (11%)	Pozole
Carne de cerdo ()	3.000,00 gr.	2.760gr. (30%)	Pozole
Ajo ()	60,00 gr.	60gr. (1%)	Pozole
Cebolla ()	300,00 gr.	270gr. (3%)	
Sal ()	20,00 gr.	20gr. (0%)	Pozole
Agua ()	4.000,00 ml.	4.000gr. (44%)	Pozole
Chiles guajillo ()	80,00 gr.	80gr. (1%)	Salsa roja
Chiles anchos ()	60,00 gr.	60gr. (1%)	Salsa roja
Ajo ()	20,00 gr.	20gr. (0%)	Salsa roja
Cebolla ()	100,00 gr.	90gr. (1%)	Salsa roja
Orégano ()	4,00 gr.	4gr. (0%)	Salsa roja
Comino ()	2,00 gr.	2gr. (0%)	Salsa roja
Sal ()	10,00 gr.	10gr. (0%)	Salsa roja
Lechuga ()	400,00 gr.	400gr. (4%)	Para servir, acompañamiento
Rábano ()	200,00 gr.	200gr. (2%)	
Cebolla ()	100,00 gr.	90gr. (1%)	
Orégano ()	10,00 gr.	10gr. (0%)	A gusto
Limón (0)	100,00 gr.	100gr. (1%)	A gusto
chile piquin ()	10,00 gr.	10gr. (0%)	A gusto

Alérgenos

Lácteos, Lácteos

Indicaciones

Preparar el maíz:

1. Enjuagar maíz pozolero. Colocarlo en una olla con suficiente agua para cubrirlo, agregar media cebolla y ajo.
2. Cocinarlo hasta que esté suave y que los granos se abran (2-3 horas aprox.)

Cocinar la carne:

2. Colocar la carne con suficiente agua para cubrirla, junto con cebolla y sal. Cocinar a fuego medio-alto hasta que esté suave (1-2 horas). Una vez cocida, deshebrar la carne y reservar el caldo.

Salsa roja:

1. Tostar ligeramente los chiles guajillo y ancho sin quemarlos. Luego, remojarlos en agua caliente 10 minutos.
2. Licuar los chiles remojados con los dientes de ajo, cebolla, orégano, comino y un poco de caldo de carne hasta obtener una salsa homogénea
3. Cocinar la salsa a fuego medio durante 10 minutos.

Unir el pozole:

1. Servir el pozole en platos hondos
2. Acompañar con los ingredientes para decorar: lechuga, rábanos, cebolla picado, orégano, chiles y jugo de limón