



Pozole Rojo

Tiempo de preparación: 1 hora

Tiempo de cocimiento: 3 horas

Tiempo total: 4 horas

Porciones: 12 personas

Y como se me pasó septiembre, pues les comparto un pozole de enero. No importa el mes, es siempre bien recibido en esta casa.

El pozole tiene la magia de reunir en torno a la mesa, llegan la familia y los amigos, te llaman para que les invites... es parte de la magia de México en un plato y ya saben que yo amo esas recetas que saben a Milpa.

Es muy sencillo de hacer, tiene sus detalles a cuidar que marcan la diferencia entre un pozole «regular» y un pozole muy «chuleado» por rico y sabroso.

Calculen que es un proceso de dos días, no por lo laborioso sino por el tiempo de hervor que necesita en varias partes del proceso. De esto y de algunos detalles depende que su pozole les quede espesito y consistente. Nada más frustrante que comer un pozole aguado como agua para calcetín.

¡Si pueden ver a través del caldo hasta el fondo del plato, no se lo coman!

Ingredientes:

- 3 Kilos pierna de puerco en cuadros medianos o 2 kilos si va desmenuzada
- 2 Latas grandes (gigantes) de maíz pozole
- 10 Chiles anchos (grandes, suaves, húmedos)
- 1 Cabeza de ajo por lata de pozole grande
- 2 a 3 Chiles guajillo
- Mostaza
- Orégano seco
- Sal y / o consomé de pollo

Procedimiento:

UNA NOCHE ANTES:

(Este paso es para adelantar y el tiempo de hervido dependerá de que tan duro venga el maíz en la lata pues ya viene precocido, no lo vayan a recocer, si está suave que no hierva más de 30 minutos).



Pozole Rojo

Ecurrir el maíz pozole de la lata y se enjuaga muy bien en un colador. Se pone a hervir en una olla con aproximadamente 15 litros de agua, junto con la cabeza de ajo cortada por la mitad, transversal a los dientes (para que no se suelten al hervir); se agrega sal y se dejar por una hora aproximadamente. Apagar y dejar la olla tapada en la estufa.

Los chiles (previamente desvenados) se hierven en agua, durante unos minutos, para rehidratarlos. Se licúan con un poco de la misma agua a formar una pasta espesa pero manejable y se pasa ésta por un colador. Se mete a refrigerar o bien se deja a temperatura ambiente.



Con guantes



No recocer



No brincarse este paso

AL DIA SIGUIENTE:

Sacar la cabeza de ajo de la olla del maíz y se separar una taza grande de los granos ya suavizados. Se reservan los ajos y la taza de maíz.

En una olla APARTE se cuece la carne en agua hirviendo con sal. Se debe espumar muy bien el caldo para que no queden impurezas. Una vez limpio se agrega una cucharada grande de mostaza al agua y se deja hasta que la carne esté bien tierna.

Se checa de sal y se le pone orégano seco al gusto.

Hay que escurrir la carne con una cuchara y se va pasando (sin el caldo) a la olla del maíz. No desechar el caldo por el momento.

Antes de agregar la pasta de chile, se licúa una parte de la misma con los ajos exprimidos de la cabeza que reservamos y con la taza de maíz pozole. Esto ayudará a darle espesor y consistencia al pozole.

Ahora sí... se deja hervir y hervir y hervir hasta el momento de servir.

Se tiene que ir rectificando la sazón y debemos dejar que reduzca el caldo y espese un poco. En caso de que los sabores se concentren mucho por el hervor, se usa el caldo en que se coció la carne para aligerar un poco.

¡BUEN PROVECHO!