



Puchero

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 1 hora 30 minutos

Tiempo total: 1 hora 45 minutos

Porciones: 8 a 10 personas aproximadamente.

El tradicional puchero, plato base de las cocinas mexicanas, que cambia de nombre dependiendo de los usos y costumbres de cada región. Así como sus nombres, variados son también sus ingredientes y el toque personal que le da cada cocinera cuando lo hace en los días de antojo. Porque el puchero es de antojo, de días lluviosos y fríos, cuando el apapacho se necesita y la comida familiar se antoja con todos alrededor de la mesa.

Para mí está lleno de historias y recuerdos, siempre cálidos y felices, comer puchero me lleva a las mejores mesas que disfrutaba con mis papás y hermanos, casi siempre en los días de invierno. Comerlo es sonreír y relajarme, el sabor concentrado del caldo y el toque que le da la hierbabuena me llevan a tiempos mejores y me encanta saber que ahora mis hijos lo están disfrutando y están atrapando sus propias historias entre cucharada y cucharada.

Nos encanta comerlo con arrozito mexicano dentro (Aquí la receta [Arroz a la mexicana](#)) y hacer mucha carne, para que sobre y poder comerla en taquitos de tortilla de maíz tatemada, con salsa de tomate y serrano natural (tomate y chile rallados con sal).

Ingredientes:

- 1 Kilo de chambarete con hueso (puede ser más o menos al gusto).
- 2 Zanahorias.
- 1 Repollo chico.
- 300 gr. Papa de galeana con cáscara.
- 3 Calabacitas.
- 1 Elote.
- 1 Chayote.
- ½ Manojito de cilantro.
- 20 Hojas de hierbabuena (o un puño de hierbabuena seca molida).
- ¼ Cebolla mediana.
- 1 Diente de ajo grande.
- 8 Pimientas bola.
- 6 Litros de agua (aproximadamente).
- ½ Taza de puré de tomate orgánico o natural (cantidad al gusto).



Puchero

- Sal al gusto.

* Debe ser solo con sal para un sabor más natural, pero hay opciones para condimentar al gusto:

- Consomé de pollo en polvo.
- Consomé de tomate en polvo.
- Consomé de costilla en polvo.

Procedimiento:

1. Poner a cocer la carne en la olla de presión, con el cuarto de cebolla en trozo, la pimienta bola, el ajo y sal.
2. Preparar las verduras: Cortar el repollo en cuadros medianos, pelar las zanahorias y cortarlas en rodajas (1 cm. de ancho), partir las papas de galeana a la mitad, cortar las calabazas en rodajas (1 cm. de ancho), pelar el chayote y cortarlo en cubos medianos, pelar el elote y cortarlo en rodajas de unos 3 cm. de ancho. El cilantro se puede amarrar en un bultito con hilo para cocinar.
3. Cuando la carne está lista, se saca de la olla y se limpia muy bien de pellejos y grasa y se separa del hueso. Cuidar que quede en trozos medianos (no desmenuzada) y reservar tapada para que no se reseque.
4. Colar el caldo de cocción de la carne a una olla limpia y lo que quede en el colador (la cebolla y el ajo cocidos), aplastarlos con una cuchara a través de la misma malla del colador y dejar que esa pasta caiga al caldo para que le de sabor y consistencia.
5. Una vez listo el caldo, se agrega el puré de tomate y se sube el fuego para que suelte el hervor. Se condimenta al gusto.
6. Al quedar el caldo bueno de sabor y estando en pleno hervor, se agrega el cilantro amarrado y las hojas de hierbabuena. Ahí mismo se ponen las rodajas de elote que son las más duras y se deja hervir como 5 minutos.



Puchero

7. Continuar agregando las verduras mientras el caldo sigue hirviendo, poniendo primero las más duras y terminando con las más suaves (chayote, zanahoria, repollo, papa y calabacita... mas o menos en ese orden).
8. Dejar que el caldo siga hirviendo para que tome cuerpo y espese, ir checando la cantidad de agua al gusto. En este proceso hay que rectificar el sabor, probando y agregando al gusto los condimentos que hagan falta.
9. Servir en plato hondo, con los trozos de carne al gusto (por plato) y arroz a la mexicana dentro también.

NOTA: Para guardarlo se retira el amarre de cilantro.

¡BUEN PROVECHO!