



POZOLE BLANCO

Ingredientes:

- 1 kg de maíz cacahuazintle perfectamente limpio
- 4 litros de agua
- 1 kg de pechuga de pollo cocida y deshebrada
- Sal al gusto
- ½ cebolla
- ½ cabeza de ajos
- Limones para acompañar
- ½ lechuga romana fileteada y desinfectada
- Rabanitos rebanados
- Orégano para acompañar
- Cebolla picada para acompañar
- Chile de árbol picado

Procedimiento:

1. Cuece en la olla express el maíz con 3 litros de agua por 1 ½ hrs a 2 hrs a partir de que empiece a sonar la válvula. Añade el resto del agua, la sal, la cebolla y los ajos deja cocinar nuevamente por 30 minutos a partir de que empiece a sonar la válvula.
2. Sirve la pechuga de pollo y acompaña con el limón, la lechuga, los rabanitos, orégano, cebollita y el chile.

Tiempo de preparación:

60 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4