



## POZOLE VERDE

### Ingredientes:

200 g de camarones pacotilla  
200 g de pulpo cortado en trozos  
200 g de almejas  
3 litros de agua  
½ cebolla chica  
3 dientes de ajo  
Sal al gusto  
1 kg de maíz para pozole  
Para la salsa verde  
1 kg de tomate verde hervido  
5 chiles serranos hervidos  
1 taza de hojas de cilantro  
1 taza de hojas de perejil  
½ taza de hojas de epazote  
½ cebolla chica  
2 dientes de ajo  
½ cucharadita de comino en polvo  
1 taza de caldo de mariscos  
2 cucharadas de aceite vegetal  
Sal y pimienta al gusto

### Para la guarnición:

- Cebolla picada
- Limones
- ½ lechuga romana fileteada y desinfectada
- Rabanitos rebanados
- Orégano para acompañar
- Tostadas

---

**Procedimiento:**

1. En una olla, coloca los camarones, el pulpo y las almejas con el agua, la cebolla, el ajo y sal al gusto. Cocina, separa un poco de caldo y reserva.
2. Coloca el caldo y el maíz en la olla expres. Cocina por 1 hora a partir de que empiece a sonar la válvula.
3. Para la salsa verde, licua los tomates con los chiles, las hojas de cilantro, las hojas de perejil, las hojas de epazote, la cebolla, el ajo, el comino en polvo y el caldo de pollo.
4. En una cacerola caliente con aceite, vierte la salsa. Sazona con sal y pimienta al gusto. Cuando rompa el hervor, retira del fuego y viértela en el caldo con el maíz. Cocina todo junto por 5 minutos más.
5. Sirve en un tazón un poco de mariscos, maíz y caldo. Acompaña con las guarniciones al gusto.

**Tiempo de preparación:**

120 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

6