



## POZOLE DE CAMARÓN

### Ingredientes:

- 750 gr de maíz para pozole precocido
- 3 ½ litros de agua
- 2 cucharadas de sal
- 2 cubos de consomé de camarón
- 2 cucharadas de orégano seco
- 8 piezas de chile guajillo
- ¼ pieza de cebolla blanca
- 3 dientes de ajo
- ½ kg de camarón fresco con cabeza

### Guarnición:

- 1 pieza de cebolla morada cortada en cubos pequeños
- 2 piezas de pepino, sin cáscara, sin semillas y cortado en cubos pequeños
- 5 chiles serranos cortados en cuadros pequeños
- 5 piezas de limón verde (sólo jugo)
- Sal al gusto

### Procedimiento:

1. En una olla, cuece el maíz con el agua, la sal, los cubos de consomé de camarón y el orégano durante 1 hora.
2. Hierva los chiles guajillos durante 15 minutos y posteriormente licúalos con la cebolla y el ajo.
3. Vierte a través de un colador fino esta preparación sobre la olla donde cociste el maíz y mezcla perfectamente. Deja cocinar por 15 minutos.
4. Añade los camarones y rectifica sazón. Si es necesario añade más sal u otro cubito de consomé. Hierva a fuego lento por 20 minutos más.
5. Para la guarnición, mezcla los cubitos de cebolla morada con los cubos de pepino y los chiles serranos vierte el jugo de limón y sal. Incorpora bien todos los ingredientes.
6. Sirve el pozole de camarón acompañado con la guarnición de cebolla y pepino.

---

**Tiempo de preparación:** 1 Hora 40 Minutos  
**Grado de dificultad:** Fácil  
**Porciones:** 4