



POZOLE DE MARISCOS

Ingredientes:

- 3 tazas de maíz pozolero, precocido y limpio
- 2 litros de agua
- 500 g de tomate verde limpios
- 1 ajo
- ¼ de cebolla
- ½ manojo de cilantro
- Sal al gusto
- 100 g de camarón precocido
- 100 g de almejas limpias
- 100 g de mejillones, limpios
- 3 Filetes de pescado blanco, cortado en cubos grandes
- Limones para acompañar
- Tostadas para acompañar

Procedimiento:

1. Cuece el maíz en el agua y reserva.
2. Cuece los tomates con el ajo la cebolla escurre y licua con el cilantro y vierte al maíz ya cocido, sazona con la sal.
3. Cuando suelte el hervor, añade los mariscos y cocina por 15 minutos agrega el pescado y deja cocinar por 5 minutos más.
4. Ofrece con limón y tostadas.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8