



POZOLE VERDE AL POBLANO

Ingredientes:

- 1 kg de maíz para pozole
- 5 litros de agua
- Sal, al gusto
- 8 piezas de pollo
- 1 bolsa de chile poblano, congelado (500 g)
- ¼ de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

Procedimiento:

1. Lava perfectamente el maíz. En una cacerola calienta el agua, agrega el maíz, sal al gusto y cocina durante 1 hora y media, agrega las piezas de pollo.
2. Licúalos chiles con la cebolla, el ajo, el consomé y un poco de agua de la cocción del maíz. Agrega la mezcla al maíz y cocina durante otra hora y media, rectifica la sazón.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

2 horas

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6