
Pozole

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2486 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

750 g kurczaka,

500 g chudej wieprzowiny bez kosci,

250 g nozek wieprzowych,

500 g kukurydzy (z puszki),

100 g cebuli,

3 cytryny,

2 ząbki czosnku,

1 gałazka kolendry,

45 g oregano,

45 g mielonego chilli,

sol.

1. Cebule obrac, oplukac. Z jednej cebuli odciac cwiartke, a reszte drobno posiekac. Kurczaka umyc pod biezaca woda. Nozke wieprzowa oczyszcic, oplukac.

Wieprzowine umyc. Kukurydze wyjac z puszki, osaczyc na sicie. Cytryny pokroic na polowki.

2. Do duzego garnka wlozyc kurczaka, cwiartke cebuli, czosnek i galazke kolendry, wsypac lyzeczke soli, wlac 2,5 l wody. Postawic na duzym ogniu, doprowadzic do wrzenia i gotowac pod przykryciem na srednim ogniu, az kurczak bedzie miekki. Kurczaka wyjac z wywaru, usunac skore i kosci, mieso pokroic na

male kawalki. Wywar zachowac.

3. Wieprzowine i nozke wlozyc do duzego garnka. Wlac 3,5 l wody, wsypac lyzeczke soli i postawic na duzym ogniu. Gdy woda sie zagotuje, zdjac szumowiny i

gotowac na srednim ogniu 1 godz. Dodac ziarna kukurydzy i gotowac jeszcze 30

min. Wyjac mieso i nozke, kosci usunac, mieso pokroic i wlozyc z powrotem do

garnka. Dodac wywar i mieso kurze. Doprawic sola i pieprzem. Gotowac na srednim ogniu 20 min.

4. Podawac w glinianych czarkach. Oddzielnie podac oregano, posiekana cebule, chilli i polowki cytryn.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 38.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)