

Mexico City Pozole Rojo

Toplam 180 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 150 dk

6 kişilik

Zor

~520 kcal

Pozole rojo, hominy mısır, domuz eti ve kırmızı biber sosuyla uzun pişirip turp, lahana ve lime ile servis eden Meksika çorbasıdır.

Malzemeler

- 900 gr Domuz omzu
- 3 su bardağı Hominy mısır
- 5 adet Kuru guajillo biber
- 1 adet Soğan
- 5 diş Sarımsak
- 2 su bardağı Lahana
- 6 adet Turp
- 2 adet Lime

Yapılış

1. Domuz etini soğan ve sarımsakla 90 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Kuru biberleri sıcak suda 15 dakika yumuşatın.
3. Biberleri biraz et suyuyla pürüzsüz çekip süzün.
4. Eti didikleyip hominy ve biber sosuyla tencereye alın.
5. Çorba 45 dakika kısık ateşte tatlar birleşene kadar pişirin.
6. Lahana, turp, lime ve oregano ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Biber sosunu süzmek çorbanın dokusunu pürüzsüz yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Lahana, turp, lime ve oregano ile kaselerde sunun.