

Pozole Rojo

Toplam 145 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 120 dk

6 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılış 16/10

Meksika'nın kırmızı biberli mısır çorbası uzun pişmiş et ve taze garnitürlerle kaseye gelir.

Malzemeler

- 700 gr Dana eti
- 3 su bardağı Haşlanmış iri mısır
- 3 adet Kuru acı biber
- 3 diş Sarımsak
- 1 su bardağı Marul

Yapılış

1. Eti sarımsakla 60 dakika haşlayın.
2. Biberleri sıcak suda 10 dakika bekletip püre yapın.
3. Mısıra ve biber püresini tencereye ekleyin.
4. Çorba 60 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Mısırlar suyunu en az 1 saat pişirin; taneler açılıp yumuşar.

SERVIS ÖNERİSİ

Turp, marul ve lime ile servis edin.