

Pozole Rojo Estilo Jalisco

⌚

 Prep: 25m

🔥

 Cocción: 90m

Σ

 Total: 115m

🍽️

 8 porciones



Ref. visual: Jauja Cocina Mexicana (Janet)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[14]

- ☐ 2 latas (29 oz) Maíz pozolero precocido (Juanita's Mexican Style Hominy)

☐ 1.5 lbs Espinazo de cerdo con hueso

☐ 2 unidades Chiles Ancho desvenados

☐ 12 tazas Agua

☐ 1 cabeza Cabeza de ajo entera

☐ 2 tazas Col (repollo) verde finamente rallada, para servir

☐ 3 unidades Limones (limas) frescos cortados en gajos
- ☐ 2.5 lbs Espaldilla de cerdo en cubos

☐ 6 unidades Chiles Guajillo desvenados

☐ 1 cucharada Orégano mexicano (Badia)

☐ 2 unidades grandes Cebolla blanca (1 entera para el caldo + 1 taza picada para servir)

☐ 2 cucharadas Sal kosher o de grano

☐ 6 unidades Rábanos rojos frescos en rodajas finas

☐ 8 piezas Tostadas de maíz crujientes, para acompañar

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Maíz Pozolero: Juanita's Mexican Style Hominy
Granos grandes y limpios que revientan fácilmente. • 📍
Pasillo hispano enlatados.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Cocer la Carne de Cerdo

⌚ 40 min

Hierve la espaldilla y el espinazo de cerdo en las 12 tazas de agua con 1 cebolla blanca entera, 1 cabeza de ajo y 2 cucharadas de sal. Espuma las impurezas de la superficie.
✓ Control: Caldo claro y carne casi tierna.
- 2

Preparar el Adobo Rojo

⌚ 10 min

Hierve los chiles guajillo y ancho desvenados hasta suavizar. Licúa con un poco de caldo y cuela por un colador fino.
✓ Control: Salsa roja colada y sedosa.
- 3

Integrar Maíz y Salsa

⌚ 35 min

Enjuaga bien el maíz pozolero y viértelo a la olla junto con la salsa de chile colada y el orégano mexicano. Cocina hasta que la carne alcance 195°F–205°F (90°C–96°C) y se deshebre fácilmente.
✓ Control: Granos florecidos y caldo rojo brillante.
- 4

Servir con Guarniciones

⌚ 5 min

Deshebra la carne, reincorporándola al caldo, y sirve en tazones hondos con col rallada, rábanos en rodajas, cebolla blanca picada, gajos de limón y tostadas de maíz crujientes.
✓ Control: Tazón humeante de pozole festivo.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 145°F (63°C) MÍNIMO OFICIAL USDA PARA CORTES ENTEROS DE RES Y CERDO (CON 3 MIN DE REPOSO)
Seguridad Alimentaria USDA (≥145°F / 63°C) vs Textura Culinaria de Colágeno (195°F–205°F / 90°C–96°C): Aunque la carne de res o cerdo es microbiológicamente segura a 145°F (63°C), los cortes de cocción lenta requieren alcanzar 195°F–205°F (90°C–96°C) para transformar el colágeno rígido en gelatina melosa y fácil de deshebrar.

SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:
Maíz florecido tierno y caldo rojo transparente pero profundo, no pastoso.

POR QUÉ FUNCIONA:
El Espinazo con Hueso: El hueso del espinazo libera colágeno natural que da cuerpo untuoso al caldo rojo sin necesidad de espesantes.

EVITA ESTE ERROR:
El caldo quedó demasiado grasoso: Desgrasa la superficie del caldo con un cucharón antes de servir.