

APRENDE CÓMO SE HACE EL POZOLE BATIDO

Escrito por: Wendy Pérez
20/12/2020

Maíz colorado, chile puya y carne de cerdo son los ingredientes básicos para cocinar este pozole que no falla en la región purépecha de Michoacán.



En la mayoría de las fiestas de cumpleaños, en los almuerzos que se preparan para las bandas en las festividades, y en los desayunadores o puestos de cena que se instalan en la plaza de Capula, Michoacán, encontrarás siempre pozole batido.

La receta está entre las más socorridas de esta localidad a unos cuantos minutos de la capital michoacana, y como nos menciona la cocinera tradicional Rosario Vera, es perfecta para acabar con el frío.

“Aquí en la zona centro le decimos batido porque antes de servirlo lo batimos pero, por ejemplo, en Pátzcuaro lo baten en tinas como si fuera atole, ya que cada pueblo tiene su forma de hacerlo”.

Esta mujer de 44 años me cuenta que desde niña tuvo que meterse de lleno al **comal**, por ser una de las hermanas mayores y responsable de la alimentación de los más pequeños en casa. Cuidando las ollas con frijoles y preparando la masa para las tortillas, Rosario sumó aprendizajes que le han ayudado en su negocio actual, el cual arrancó en el 2012 como **cocinera tradicional de Michoacán**.



“Mi versión del pozole batido es con maíz colorado y carne de puerco, y acostumbro a ponerle también un poco de res para que ayude a bajar el sabor intenso del puerco”, explica.

En la nixtamalización de los granos usa cal y ceniza, pero esta última la pone al final para inmediatamente lavar el [nixtamal](#).

“Ya lavadito lo cuezo con cebolla y a las dos horas agrego la carne y lo dejo en el fuego hasta por ocho horas más, y queda muy rico.

“Lo de la batida antes de servir debe ser con cuchara de madera, y a mí me gusta agregarle a mi plato aguacate, lechuga o hasta repollo morado, limón y chile de maíz colorado tostado que hacemos con puya”.

Esta variedad de chile, junto al negro, pasillo, mulato y guajillo dominan sus preparaciones que ahora sirve en casa de su mamá pues hace un año un incendio acabó con su restaurante.

“Me estoy levantando tras el incendio pero sigo atendiendo por reservación en casa de mi mamá y preparo especialidades como el pozole batido, el mole con pollo o guajolote y sopa de arroz, y el tatemado de res que es un platillo de fiesta para mucha gente, pues se mata un animal completo, y nosotros acostumbramos ponerle mezcal a la carne mientras se cuece cubierta de pencas asadas, y así la dejamos toda la noche”, antoja esta cocinera que puedes localizar en Facebook como [Rosario Vera](#) y al número 443-444-6630.

Ahora ve cómo prepara Rosario esta receta para Fundación Tortilla.

Visitar en youtube <https://www.youtube.com/watch?v=AXgnGvUXyfU>

