

CÓMO PREPARAR UN DELICIOSO POZOLE VERDE DE GUERRERO

Escrito por: Alejandro Dungla
15/09/2020

La señora Luzmy del Carmen es una cocinera tradicional de Guerrero que se toma el pozole muy en serio, y aquí nos comparte su receta familiar.



"En el pozole lo más importante es que sepa a maíz, no se le debe quitar su sabor". Así de contundente es Luzmy del Carmen, cocinera tradicional de Tixtla, localidad enclavada en las montañas del estado de Guerrero donde el pozole es un platillo de gran importancia.

En entrevista telefónica, Luzmy nos comparte con lujo de detalles y con la paciencia de una maestra sobre los pasos necesarios para realizar un pozole como "Dios manda".

"En primer lugar, no quiero decir que el pozole es sagrado para nosotros pero sí es un platillo muy importante. Acá en Guerrero no se sazona ni con cebolla ni laurel, solo con sal de mar", nos comenta la maestra del fogón, dueña del [restaurante Casa Tixtla](#).

Pero primero lo primero: el maíz. Luzmy explica que en Tixtla utilizan maíz pozolero el cual es apreciado por su sabor y suavidad.

Para arrancar con el proceso de [nixtamalización](#) pone una enorme olla con agua al fuego de leña para cocinar un *almud* de granos de maíz. Narra que en su cocina privilegia el uso de leña porque le da un sabor muy especial a todo.

"El agua tiene que cubrir un poco al maíz. Ya que está muy caliente, echamos el maíz y un puñito de [cal](#) y esperamos más o menos entre hora y media y dos horas", especifica.

Pasado ese tiempo, el fuego se habrá consumido y el nixtamal se dejará "recocer" por otras dos horas para después pasar al proceso de lavado.

"Como aquí tenemos talleres de alfarería, empleamos utensilios de barro. Usamos el *tlalchiquihuite* (pichancha) que es una olla con muchos hoyitos y tres patitas. Ahí es donde lavamos el maíz cuando ya reposó y está tibiecito. Pones el *tlalchiquihuite* en el lavadero y con una jícara vas vaciando el maíz y lo enjuagas con agua fría. El nejayote va saliendo por los hoyitos y los granos van quedando bien limpios; deben terminar completamente blancos", apunta.



Fotografía: Luzmy del Carmen

El proceso continúa con la cocción del maíz ya limpio. Luzmy lo deja toda la noche al fuego de leña: se comienza a las 8:00 de la noche cocinando a “muchísima leña” y a media noche se atizan los leños y, conforme se van consumiendo, los granos de pozole revientan y quedan muy suaves, gracias a su lenta cocción a las brasas.

“Cuando el maíz empieza a reventar, agregamos sal y un poquito de grasa del puerco, ya sea papada o lonja, esa parte de la grasa de la pancita. Es muy importante, el maíz no revienta bien si no lleva esa grasa”, detalla.

Después de reventado y sazonado, a este pozole blanco se le agrega carne de cabeza y lomo de cerdo.



Fotografía: Luzmy del Carmen

EL ORIGEN DEL SABOR Y COLOR DEL POZOLE VERDE

Guerrero es famoso por su pozole verde, para el cual se prepara un buen mole, que es el elemento responsable de su color y peculiar sabor.

“La costumbre aquí es hacer la pasta del mole verde, mi mamá nos enseñó así. Primero calentamos manteca, le ponemos cebolla hasta que se quemé y luego la quitamos. Después de eso molemos tomate verde, chile jalapeño y serrano y hojas de epazote criollo y freímos esta mezcla en la manteca a fuego muy bajo para que no se arrebate”.

“Cuando la grasa sube, echamos la pepita de calabaza y meneamos hasta obtener una pasta muy flexible, como la de los moles que venden en el mercado. Cuando la pasta está fría se guarda y listo. Si queremos pozole verde se la adicionamos al pozole blanco y si queremos sólo mole verde, le agregamos caldo de carne”.

Ya listo el pozole, se acompaña en la mesa con cebolla picada, jugo de lima (sí la lima es lo tradicional en Tixtla, no limón), chile espada asado y molido, orégano asado y molido y tostadas muy delgaditas. Para prepararlas se hacen las tortillas, se secan al sol y después se frien. Deben ser muy delgadas para que al morderlas se deshagan en la boca.



Fotografía: Luzmy del Carmen

Algunas personas le ponen también aguacate, chicharrón o incluso sardinas. Aunque ella no lo acostumbra, explica que el pozole se debe servir bien caliente porque hay a quienes les gusta agregar un huevo crudo en el plato.

“¡Uy, se me estaba olvidando! Es muy importante que persignes tu pozole: en el momento que pones el maíz con la cal lo persignes tres veces, en nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo para que te quede muy bien”, concluye.

Después de la clase telefónica de pozole, Luzmy se despide con una cálida invitación a [Casa Tixtla](#) a disfrutar no solo del pozole, si no de otros platillos tradicionales de la región como son las chalupas, el mole y el fiambre. Todo esto amenizado por sones de tarima



Fotografía: Luzmy del Carmen

RECETA DE POZOLE VERDE DE GUERRERO

10 PORCIONES

10 HORAS PROMEDIO DE NIXTAMALIZACIÓN MÁS LA PREPARACIÓN

DIFICULTAD MEDIA

Ingredientes pozole:

2 kilos de maíz pozolero

120 gramos de cal

120 gramos de papada o lonja de cerdo

250 gramos de cabeza de puerco

250 gramos de lomo de puerco

Sal de mar

Ingredientes mole verde:

1/4 de kilo de tomate de cáscara (tomate verde)

5 chiles jalapeños

5 chiles serranos

1/2 kilo de hojas de epazote criollo

1/4 de kilo de manteca de cerdo

1 cebolla en cuartos

1/2 kilo de pepita de calabaza molida

Ingredientes para servir:

Rebanadas de lima o limón

Orégano tostado

Rebanadas de aguacate

Chile rojo en polvo

Chicharrón de cerdo

Tostadas

Preparación:

-**Cocer** el maíz en agua con cal durante dos horas. **Dejar reposar** por dos horas más y **lavar** con agua fría hasta retirar el hollejo del maíz.

-**Cocer** el maíz con agua a fuego bajo durante seis horas con la papada o lonja de cerdo y sal.

-Cuando los granos revienten, **añadir** la cabeza y el lomo de cerdo.

-**Hervir** hasta que la carne se cueza y retirar del fuego. Rectificar sazón y añadir más sal si es necesario.

-Para el mole verde, **moler** los tomates, los chiles y el epazote. Colar y reservar.

-Calentar la manteca y **freír** la cebolla hasta que se torne negra. **Retirar** la cebolla y **añadir** la mezcla de tomates, chiles y epazote.

-**Cocer** a fuego bajo sin dejar de mover para evitar que se pegue la **mezcla**.

-**Añadir** poco a poco la pepita de calabaza molida sin dejar de mezclar y cocer hasta que se observe grasa en la superficie de la pasta. **Retirar** del fuego y reservar.

-**Añadir** el mole verde al pozole blanco, mezclar bien y rectificar sazón con sal.

-**Servir bien** caliente con los acompañamientos.