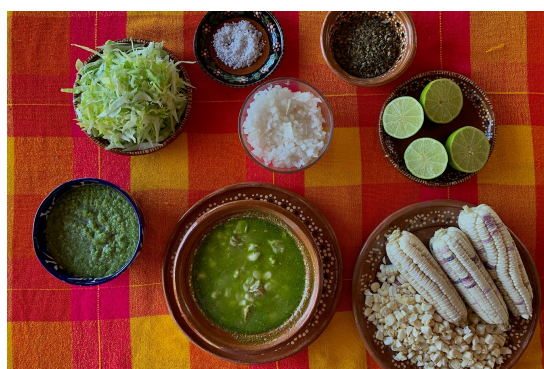


POZOLILLO VERDE AL ESTILO DE OPONGUIO, MICHOACÁN

Escrito por: Alejandro Dungla
29/01/2021

Liz Mejía, cocinera tradicional michoacana, nos comparte en este video su receta familiar de pozolillo verde, un típico pozole de esta región de México.



Para llegar a El Komal d'Liz, pequeño restaurante enclavado en la ribera del Lago de Pátzcuaro en la comunidad de Oponguio, es necesario tomar la carretera que va de Quiroga a Erongarícuaro.

La vista panorámica del lago es una de las postales más bellas de México y el marco ideal para disfrutar de la típica cocina de la región que echa mano de los pescados que ofrece el célebre cuerpo de agua michoacano.

“Los invitamos al Komal d'Liz para que degusten mezcal charales, trucha, mojarra y mole”, dice la cocinera michoacana Elizabeth Mejía quien dirige este restaurante.

En esta ocasión, Liz comparte su receta de pozolillo verde, un tipo de pozole que mezcla maíz con elote; ambos son de la variedad ancho, un tipo muy apreciado en la región.



“Primero que nada nixtamalizamos el maíz, se lava y se pone desde la noche para que reviente el grano”, apunta la cocinera.

Liz es contundente en la importancia de no salar el maíz durante su cocción para que reviente más fácil.

“En la madrugada le integramos la carne de puerco” y explica que se puede hacer con cabeza de puerco para darle más sabor. En este caso ella sólo utilizó chamorro.

A parte, se cuecen los granos de elote -también sin sal- y se incorporan ya cocidos al maíz reventado con la carne: éste es el momento en el que se añade un poco de sal para sazonar maíz y elote.



PINTADO DE VERDE

A esta preparación michoacana el sabor se lo imparte, además del maíz y la carne, una salsa elaborada con chile poblano, chile verde, ajo, cebolla, cilantro y epazote.

“Lo que vamos a hacer es integrar la salsa, sazonar con sal y guisarlo con todos los ingredientes”.

Uno de los secretos de Liz es licuar los “gorditos y grasita” de la carne de puerco con la salsa verde para conservar el

sabor.

Una vez integrada la salsa verde se debe dejar hervir el pozolillo por unos 20 minutos para que se sazone perfectamente. Transcurrido este tiempo se debe rectificar la cantidad de sal.

“Ya para acompañar el pozole va con una salsita de serrano crudo con limón y sal solamente”, concluye.

Te invitamos a ver la receta paso a paso en este video y te dejamos las cantidades que necesitas para preparar un pozolillo verde a la perfección.

Puedes visitar Komal d'Liz en Carretera Chupícuaro- Erongarícuaro Oponguio, Michoacán de Ocampo. Recuerda seguirla en Facebook como [Restaurante el komal d' Liz](#)

Visitar en youtube https://www.youtube.com/watch?v=2t_XE4z-Cwg

POZOLILLO

Ingredientes:

- 1 kilo de de maíz nixtamalizado
- 1 kilo de granos de elote
- 1 kilo de chamorro de cerdo

Salsa verde:

- 4 chiles poblanos
- 1/2 cebolla troceada
- 6 dientes de ajo
- 1 manojo de cilantro
- 1 manojo de epazote
- 3 chiles serranos
- Sal, la necesaria

Salsa de acompañamiento:

- 10 chiles serranos
- 1/2 taza de jugo de limón
- Sal, la necesaria

Montaje:

Cebolla picada, lechuga rebanada y limones partidos por la mitad

