

Cuál es la mejor carne de cerdo para pozole

El pozole se conoce como **una preparación de origen mexicano** y es un platillo muy popular en fiestas tradicionales, pero con el transcurso de los años han surgido diversas versiones que son muy exquisitas. Aunque, sin ninguna duda, la mejor versión para preparar este pozole es la que **contiene carne de cerdo**.

Se considera que el pozole que contiene este tipo de proteína como lo es la **carne de cerdo es el más tradicional y se afianza** mucho más a la cultura mexicana. Además, de que es uno de los platos típicos más característico del país que dejaron a muchos turistas enamorados.

Es por ello, que el presente artículo tiene como finalidad que aprendas la **mejor manera de hacer esta exquisita preparación**. Asimismo, brindarte esos pequeños tips que serán tu mejor aliado a la hora de cocinar.

[VER VIDEO PASO A PASO AQUÍ ►](#)

[Descargar Receta Gratis](#)


Cómo hacer recetas de pozole con carne de cerdo

El pozole **es una receta muy sencilla** de preparar, ideal para que lo prepares en fechas especiales para compartir con tus seres queridos o amigos. Esta receta se basa en un sabroso caldo, sopa o guisado que con su ingrediente principal la

carne de cerdo obtiene un sabor espectacular.

Igualmente, para este tipo de preparaciones lo más preciso es **utilizar un corte limpio de carne de res** como por ejemplo la cabeza del lomo o filete de lomo. De igual manera, este corte puede ser combinado con algunos cortes que tengas huesos, pero que a su vez **sean bajos en grasas**.

Información Nutricional

1. **Categoría: Plato principal**
2.  **Cocina: Mexicanas**
3. **Preparación: 30 minutos**
4. **Cocción: En olla express 30 minutos y en olla tradicional 2 horas y 30 minutos**
5. **Calorías: 250 Kcal**
6. **Raciones: 4 personas**

Pasos para hacer Receta en Estados Unidos



Marca para Resaltar Ingredientes y Preparación

Ingredientes

- 1 $\frac{1}{2}$ de carne cerdo
- 500 gramos de espinaca
- 5 o 6 dientes de ajos
- $\frac{1}{4}$ de cebolla
- 1 taza de Maíz

- Condimentos al gusto

Preparación

- Paso 1: En una olla colocar la carne con un nivel de agua que la sobrepase y llevar a la estufa a fuego lento.
- Paso 2: Agregar el maíz, la cebolla y los dientes de ajos a la olla y aumentar la llama a fuego medio hasta que empiece el famoso hervor de siseo.
- Paso 3: Luego de conseguir este hervor se dejará al fuego por aproximadamente 25 minutos hasta que la carne de cerdo se ablande.
- Paso 4: Sacar la carne para dejarla enfriar y posteriormente desmenuzar.
- Paso 5: Colar el caldo y reservar.
- Paso 6: Una vez desmenuzada la carne, procede a hacer la salsa con el caldo y el maíz, condimentado según sea tu gusto.

Preparación en Olla Tradicional:

- Paso 1: En una olla colocar la carne, el maíz, la cebolla, los dientes de ajo y sal a tu gusto.
- Paso 2: Colocar la olla en la estufa a fuego medio hasta que empiece el hervor y tapar.
- Paso 3: Dejar cocinar por lo menos dos horas hasta que la carne ablande, cerciorándose de retirar la espuma que sale en la cocción.
- Paso 4: Retirar la carne de cerdo y desmenuzar lo más rápido y con el caldo de la carne hacer la salsa.

Recomendación

Para el pozole lo más recomendable es utilizar un buen corte de cerdo **que no contenga tanta grasa**, ya que puede ser malo para la salud. Igualmente, para esta receta lo ideal es **usar maíz de tipo cacahuacintle** de preferencia seco porque le añade un sabor a este caldo incomparable.

Datos curiosos

El pozole es uno de los platillos más tradicionales de México y se dice que **era preparado desde la época prehispánica**, donde era una ofrenda al dios Xipe Totec. Igualmente, este platillo con el paso de los años ha sido modificado y según sea el estado le añaden un nuevo ingrediente, por ejemplo **en Michoacán le colocan chicharrón**, mientras que Guerrero tomate verde.

Recetas relacionadas

[Receta de Cochito horneado](#)

El chochito al horno es una de las preparaciones más tradicionales y con otras más que forman parte de las comidas más grandes de Chiapas-México. También esta preparación suele ser llevada a cabo más que todo en épocas festivas donde ...

[Leer Más](#)

[Receta de frijoles a la olla caseros](#)

Los frijoles de olla son una receta popular en el estilo de las comidas más emblemáticas de México, este tipo de platos se sirve en platos hados de barro ya que su material ayuda a mantener el calor, se sirve ...

[Leer Más](#)

[¿Cómo hacer Bistec Encebollado en Salsa?](#)

El bistec es un corte de carne bastante común entre grandes y pequeños. Su característica principal es que es delgado, jugoso y muy delicioso. Perfecto para realizar esta receta que sin duda tendrá un sabor increíble. Así que prepárate para ...

[Leer Más](#)

[Delicioso pollo a la parrilla al estilo peruano: ¡descubre la receta!](#)

Si eres amante del pollo y te encantan las comidas a la parrilla, no puedes perderte esta deliciosa receta de pollo a la parrilla al estilo peruano. Aprende a preparar este exquisito plato en casa y sorprende a tus invitados ...

[Leer Más](#)

[Receta de pollo al horno con papas](#)

Aprende a preparar una rica receta de pollo al horno con papas, muy sabroso y nada difícil de hacer, este tipo de recetas horneadas no requiere de gran experiencia culinaria o de habilidades expertas así que no debes preocuparte por ...

[Leer Más](#)

Recetas de Piernitas de pollo con Maple y Chipotle

Las piernitas o muslos de pollo son uno de los platos más ricos a nivel mundial. La forma particular de prepararlo en algunos países como en México, le da un sabor más exquisito por los ingredientes tan singulares que incluyen ...

[Leer Más](#)