

Pozole Rojo

Toplam 265 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 120 dk

6 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılış 16/10

Meksika'nın kırmızı biberli mısır çorbası uzun pişmiş et ve taze garnitürlerle kaseye gelir.

Malzemeler

- 700 gr Dana eti
- 3 su bardağı Haşlanmış iri mısır
- 3 adet Kuru acı biber
- 3 diş Sarımsak
- 1 su bardağı Marul

Yapılışı

1. Eti sarımsakla 60 dakika kısık ateşte haşlayın.
2. Kuru biberleri sıcak suda 10 dakika bekletin.
3. Biberleri sarımsakla püre yapın ve süzün.
4. Mısıre biber püresini tencereye ekleyin.
5. Çorba 60 dakika pişirin, et liflenip mısır taneleri açılana kadar karıştırın.
6. Lahana, turp ve lime ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır tanelerinde en az 1 saat pişirin; taneler açılmış olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Turp, marul ve lime ile servis edin.