

## INGREDIENTES

- 2 aguacates
- 40 gramos de cebolla
- 80 gramos de tomate
- 1 chile serrano
- 1/2 limón (o lima)
- Hojas de Cilantro fresco
- Sal

## INSTRUCCIONES

1. Toma la cebolla y pícala muy fina.
2. Toma el tomate y haz lo mismo, quítale las semillas y pícalo muy fino.
3. Pica las hojas de cilantro, es recomendable añadir media cucharada pequeña pues su sabor es muy pronunciado.
4. Pica el chile muy fino y llena una cuchara pequeña.
5. Pela los aguacates, toma la pulpa y con un tenedor haz un puré en un bol.
6. Añade un poco de zumo de limón (una cucharada pequeña) a todos los ingredientes que hemos preparado y una pizca de sal.
7. Mezcla todo bien y si hace falta añade más sal, chile o cilantro, a tu gusto.



**GUACAMOLE**



## INGREDIENTES

- 1 kilo de maíz precocido
- 1 cabeza de ajo
- Sal al gusto
- 1 kilo de carne de puerco cortada en cubos
- 1 jitomate grande
- 100 gramos de chile mirasol
- 1/4 cucharadita de orégano
- 1 pizca de cominos
- 1 diente de ajo

## INSTRUCCIONES

1. Coloca el maíz en una olla grande, cubre con agua, agrega 1 cabeza de ajo y sal al gusto; cocina a fuego medio durante 2 horas.
2. Agrega la carne a la olla y cocina durante 1 hora o hasta que la carne esté bien suave. Desecha la cabeza de ajo.
3. Mientras, hierva el jitomate hasta que se haya ablandado. Remoja los chiles en agua caliente hasta que estén suaves, quita las semillas y el rabo y muélelos junto con el jitomate, sal, orégano, cominos y 1 diente de ajo. Cuela.

4. Cuando ya está suave la carne, sácala de la olla y deshébrala.
5. Vierte la salsa roja dentro de la olla con el maíz y deja que suelte el hervor. Regresa la carne deshebrada a la olla, rectifica la sazón y deja que hierva unos minutos más antes de servir.
6. Sirve con lechuga picada, cebolla picada y unas gotas de jugo de limón. Acompaña con tostadas.



## POZOLE ROJO

## INGREDIENTES

- 1/2 pieza de cebolla blanca
- 2 piezas de chile serrano
- 2 piezas de chile de árbol
- Sal gruesa al gusto
- Cilantro al gusto
- 2 piezas de ajo
- 1 pieza de jitomate

## INSTRUCCIONES

1. Poner el jitomate, la mitad de cebolla, los dos chiles serranos, los dos chiles de árbol y los dos dientes de ajo, al fuego, sobre un sartén.
2. Permitir que se asen hasta lograr un color oscuro.
3. Vertir sobre el molcajete el jitomate y los dientes de ajo, molerlos hasta obtener una consistencia un poco líquida.
4. Agregar la mitad de la cebolla y los cuatro chiles sin rabo y sin semillas
5. Continuar con las hojas de cilantro hasta que se incorporen a la salsa
6. Termina agregando un poco de sal.



## SALSA TATEMADA