

Pozole con Mamá



Texto y fotos por Rebecca Carranza

Pozole con Mamá

© 2016 Pacific Learning

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, recording, taping or any information storage and retrieval system, without permission in writing from the publisher.

Photos on pages 5, 7 © Monkey Business Images/Shutterstock.com, Photo on page 11 (top) © Kleber Cordeiro, Photos on page 13 © 242/Shutterstock.com and © JuliusKielaitis/Shutterstock.com, Photo on page 29 © wavebreakmedia/Shutterstock.com.

Published in the United States of America by:

Pacific Learning
6262 Katella Avenue
Cypress, CA 90630
www.pacificlearning.com

ISBN: 978-1-61391-558-5
PL-7800SP

Pozole con Mamá



Texto y fotos por Rebecca Carranza

SAMPLE

Contenido

Pozole con Mamá.	4
Lista de compras	9
Receta para pozole	
Ingredientes	30
Instrucciones.	31

Pozole con Mamá

Mi mamá y yo vivimos solos – nada más los dos. Yo casi nunca la veo, porque ella trabaja todo el tiempo. Yo voy a la escuela y juego fútbol; ella tiene dos trabajos. Ella siempre me dice que algún día las cosas mejorarán. No creo que ella entienda cuánto la extraño.



Un sábado en la mañana, me despertó temprano y me dijo que no iba al trabajo ese día. Me tenía una sorpresa por ser día de mi cumpleaños. Me dijo que íbamos a hacer pozole juntos. Ella iba a compartir su receta conmigo. El pozole es mi platillo favorito. Es un platillo típico mexicano que se sirve en los días festivos y en otras ocasiones especiales. Mi mamá hace el mejor pozole del mundo.



La primera cosa que hicimos fue hacer una lista de compras para los ingredientes. Alistamos carne de puerco, salsa de chile rojo, pozole, orégano, comino, chile rojo seco, cebollas, rábanos, lechuga, limones y tostadas. Dijo mi mamá que había que comprar todo fresco porque no serviría menos que lo mejor para su hijo preferido. No sólo soy su preferido, sino también su hijo único.

Lista de compras

2 kilos carne de puerco

2 cebollas amarillas grandes

1 lata grande de pozole

1 lata grande de salsa de chile rojo

hojas secas de orégano

comino molido

chile rojo seco

1 paquete de tostadas de maíz amarillo

1 cabeza de lechuga

1 manojo de rábanos

4-5 limones

Luego, fuimos a comprar los ingredientes que teníamos en la lista. Algunos ingredientes son difíciles de encontrar, así que fuimos a un mercado que se especializa en comida latinoamericana.

Cuando llegamos, nos dirigimos directamente a la carnicería. Escogimos una pieza de carne de puerco. A veces, el pozole se hace con la cabeza entera de un puerco. A ciertas personas, les gusta con carne de pollo. Mi mamá prefiere usar un lomo de puerco con bastante grasa. Dice que la grasa le da un sabor más rico.



En seguida, fuimos a la sección de verduras. Compramos un manojo de rábanos rojos, una cabeza de lechuga y unas cebollas amarillas grandes. Hay muchas variedades de lechuga aquí. Compramos de la más crujiente, que es rica servida encima del pozole.

Uno se puede confundir comprando limones en los Estados Unidos. En México, usamos una fruta verde similar que se llama limón. Pero el limón aquí en los Estados Unidos es una fruta amarilla. La fruta verde se llama lima aquí. Ten cuidado cuando tu mamá te manda a comprar cosas, para que no te equivoques. Esto me ha pasado varias veces.



Después, pasamos a la sección de comida en lata. Compramos pozole, que es parecido al maíz, pero los granos son grandes y de color blanco. Se puede comprar el pozole seco y cocinarlo, o se puede comprar también en lata, ya cocido. Sabe más o menos igual, pero es mucho más fácil y rápido comprarlo en lata.

También compramos una lata de salsa de chile rojo. Esto también se puede hacer en casa, pero la salsa de lata es suficiente.



Finalmente, fuimos a la sección de hierbas y especias y compramos paquetes con hojas de orégano mexicano, comino molido y chile rojo seco. La última cosa que compramos fue un paquete de tostadas, que son tortillas crujientes de maíz amarillo, perfectas para servir con pozole.



Al llegar a la casa, después de vaciar las bolsas con las compras y lavarnos las manos, empezamos a hacer el pozole. Mientras yo piqué las cebollas con un cuchillo muy filoso, Mamá sacó la olla más grande que tenemos. Ella enjuagó la carne y la metió a la olla. La cubrió con agua y agregó la lata de salsa de chile rojo, el orégano, comino y sal, un poquito del chile rojo seco y las cebollas que yo había picado.



Lo dejamos hervir, moviéndolo de vez en cuando; bajamos el fuego para dejarlo cocer varias horas. Dice Mamá que entre más tiempo lo dejas cocer, mejor sabrá. Lo revisamos cada rato, y Mamá agregó sal, orégano y un poco de agua una o dos veces.



Cuando se había cocido la carne completamente y el líquido tenía bastante sabor, apagamos el fuego y sacamos la carne de la olla. La dejamos enfriar un ratito, y luego quitamos la grasa excesiva. Deshebramos la carne a mano. Dice mi mamá que sabe mucho mejor cuando la deshebra a mano que si la cortas con un cuchillo.



Mamá también tiene un truco para quitar la grasa del líquido. Mientras se enfría, coloca unas capas de papel toalla encima para absorber la grasa. Bota el papel toalla a la basura y repite el procedimiento hasta que toda la grasa se desaparezca. Esto ayuda a que la comida sea mucho más saludable para nosotros.



El paso siguiente es devolver la carne a la olla y calentar la mezcla otra vez. Mientras ella abría, la lata de pozole, la colaba y la agrego a la olla, yo partía los rábanos en rebanadas, picaba la lechuga y cortaba los limones en cuartos. Cuando el pozole ya estaba bien caliente, estabamos listos para comer. Mamá lo sirvió con las rebanadas de rábanos, la lechuga, el limón y las tostadas. ¡Qué delicioso!



Fue el mejor cumpleaños de mi vida porque me tocó comer pozole, mi platillo favorito. Pero también aprendí a hacerlo de mi cocinera favorita, mi mamá. Pero lo que más me gustó es que me tocó pasar todo el día con Mamá – ¡el mejor regalo de todos!



Receta para pozole

Ingredientes:

- 2 kilos carne de puerco grasosa
- 2 cebollas amarillas grandes (picadas)
- 1 lata grande de pozole
- 1 lata grande de salsa de chile rojo
- hojas secas de orégano
- comino molido
- chile rojo seco
- 1 paquete de tostadas de maíz amarillo
- 1 cabeza de lechuga (picada)
- 1 manojo de rábanos (en rebanadas)
- 4-5 limones (cortados a cuartos)

Receta para pozole – a continuación

Instrucciones:

Enjuague la carne y colóquela en una olla grande. Cubra con agua. Agregue la salsa de chile rojo, la cebolla picada, orégano, comino y sal a gusto. Hierva, reduzca el fuego y coza varias horas.

Cuando la carne ya está bien cocida, apague el fuego y saque la carne del líquido. Cuando ya no está caliente, quite la grasa excesiva y deshébre la carne a mano. Saque la grasa excesiva del líquido con papel toallas.

Devuelva la carne deshebrada al líquido y agregue el pozole colado.

Sirva caliente con la lechuga picada, los rábanos, el limón, chile rojo al gusto y las tostadas. ¡Disfrute!

SAMPLE

Nivel de intervención: 30

Nivel de lectura: N

Número de palabras: 863

Género: Informativo

Estructura del texto: Secuencia

Palabras importantes:

agregue

apague

carnicería

cocer, cocido

crujiente

deshebrar

enjuagó

enfría

especias

granos

hierbas

ingredientes

platillo típico

pozole

rábanos

rebanadas

receta

reduzca

Nivel de intervención: 30

Nivel de lectura: N

HOPSCOTCH

Jump into Literacy!

ISBN: 978-1-61391-558-5

90000



9 781613 915585

PL 7800SP

PACIFIC
LEARNING

www.pacificlearning.com