



Vegetarian *Pozole*

RECIPE NAME

INGREDIENTS

Broth:

- 5 cups of vegetable broth
- 1 cup of water
- 29 oz. can of white hominy
- 2/3 cup of red chile sauce
- 1 sprig of oregano
- 1 tbsp of chile powder
- 1 tbsp of cumin
- salt
- black pepper

Additional Ingredients:

- 1 chayote
- 1 large zucchini
- 5 radishes
- 1 cabbage
- 1 white onion
- 2 limes
- crushed oregano

KITCHEN UTENSILS

- chopping board
- knife
- tablespoon
- teaspoon
- measuring cup
- large pot
- large cooking spoon
- ladle
- grater
- 1 medium bowl
- 4 medium serving bowls
- large pitcher of water

NUMBER OF SERVINGS

4

PROCEDURE

1. In a large pot, add 1 cup of water, 5 cups of vegetable broth, a 29 oz. can of white hominy (drained and rinsed), 2/3 cup of red chile sauce, 1 tbsp of cumin, 1/2 tsp of black pepper, 1 sprig of fresh oregano, 1 tbsp of salt, and 1 tbsp of chile powder.
2. Simmer to soft boil for 30-45 minutes.
3. Cut the chayote into cubes and put off to the side.
4. Trim the ends of the zucchini. Adults: use the grater to shred the zucchini.
5. Trim the ends of the radishes. Slice them into rounds. These will be used for decoration and added flavor.
6. Shred the cabbage and put it into a bowl of water.
7. Adults: mince the white onion.
8. Cut limes into eighths and place to the side.
9. After 30-45 minutes of simmering, serve pozole into a bowl.
10. Toppings: add chayote and cabbage, sprinkle onion, zucchini, radish, crushed oregano, and squeeze lime.



Pozole Vegetariano

RECETA

INGREDIENTES

Caldo:

- cinco tazas de caldo de vegetal
- una taza de agua
- 29 onzas de maíz blanco para pozole
- $\frac{2}{3}$ taza de chile rojo
- una ramita de orégano fresco
- una cucharada de chile en polvo
- una cucharada de comino

- sal
- pimienta

Ingredientes

Adicionales:

- un chayote
- una calabaza Italiana
- cinco rábanos
- repollo
- cebolla blanca
- dos limones verdes
- orégano remolido

UTENSILIOS DE COCINA

- tabla para cortar
- cuchillo
- cucharas para medir
- taza para medir
- una olla grande
- cuchara grande para cocinar
- un cucharón
- un rallador
- un plato hondo mediano
- cuatro platos hondos para servir
- una jarra para agua

CANTIDAD DE PORCIÓN

4

PROCEDIMIENTO

1. En una olla grande, agregue una taza de agua, cinco tazas de caldo vegetal, 29 onzas de maíz pozolero (escurrido y enjuagando), $\frac{2}{3}$ taza de chile rojo, una cucharada de comino, $\frac{1}{2}$ cucharita de pimienta, una ramita de orégano fresco, una cucharada de sal y una cucharada de chile en polvo.
2. Cocine a fuego lento por 30 a 45 minutos.
3. Corte el chayote en cubos y dejelos hacia un lado.
4. Corte las puntas de la calabaza Italiana. Adultos: use el rallador para rayar la calabaza.
5. Corte las puntas de los rábanos. Cortelos en rondajas. Estos se utilizarán para decoración y sabor.
6. Ralle el repollo y póngalo en un plato mediano con agua.
7. Adultos: piquen la cebolla blanca.
8. Corte los limones verdes en octavos y coloquenlos a un lado.
9. Al fin de los 30-45 minutos de hervir, sirva el pozole en un plato mediano.
10. Agregue el chayote, repollo, encima la cebolla, rábanos, orégano remolido, y exprima el limón.

