

מרק פוזולה Sopa de Pozole

Mex Mex

מרק הפוזולה הוא מרק מקסיקני מסורתי, נזיד סמיך שהפך כמעט לארוחה הלאומית ומוגש במחוזות השונים במגוון אופנים. הוא מכיל בשר וגרגירי תירס לבן, שמעניקים למרק טעם מקסיקני אופייני ומיוחד מאוד. במטבח המקסיקני המסורתי משרים את גרגירי התירס במי סיד. בארץ, אפשר לרכוש את הגרעינים בחנויות מתמחות ואת הסיד בחנות לחומרי בניין. לקיצור דרך, אפשר להמיר את הגרעינים בתירס צהוב קפוא, אבל התוצאה שתתקבל תהיה הרבה פחות אותנטית.

חומרים ל-6 מנות:

לציר:

750 גרם עוף למרק (גרונות, גבים, קורקבנים וכנפיים)
3 שיני שום
1 בצל קטן קצוץ
1 כפית מלח
5 כוסות מים קרים

למרק:

1/2 ק"ג בשר מעושן חתוך לקוביות או כמות שווה של בשר עוף מבושל ומפורק ל"שערות" (ללא עצמות, עור וסחוס)
1/2 ק"ג גרעיני תירס לבן מושרים לילה במי סיד ומבושלים עד לריכוך (ראו הוראות בעמוד ???) או 1/2 ק"ג גרעיני תירס צהוב מתוק קפואים
3 כוסות מים רותחים

להגשה:

אורגנו מיובש או טרי, אורגנו מקסיקני הוא המתאים ביותר למנה זאת
1 בצל קצוץ
פלפל חריף מיובש - רצוי אנצ'ו (Ancho), אך גם צ'ילי יבש מתוק ופשוט יתאים
מיץ ליים או לימון
1 אבוקדו טרי חתוך לפלחים
1/2 צרור כוסברה קצוצה

הכנה:

- מכינים את הציר: בסיר גדול מבשלים את העוף עם השום, הבצל, המלח והמים, עד שהעוף מבושל היטב. מורידים מהאש ומצננים.
- מוציאים את העוף מהציר ומפרידים את בשרו מהעור, מהשומן ומהעצמות (המקסיקנים מפרידים את הבשר לאורך הסיבים).
- מחזירים את רצועות העוף לסיר, מוסיפים את הבשר המעושן ואת התירס, מוסיפים את המים הרותחים ומבשלים על להבה נמוכה עד שהתירס רך לגמרי.
- מגישים בקערות מרק. כל סועד מוסיף מעל מעט אורגנו, בצל קצוץ, מיץ ליים או לימון, פלפל חריף וכמובן אבוקדו וכוסברה קצוצה.