

POZOLE

ORIGEN

El pozole es un platillo tradicional que se remonta a la época prehispánica, cuando se preparaba con maíz y carne de cerdo o guajolote. Su nombre proviene del náhuatl "pozolli", que significa espuma.



ACOMPAÑAMIENTOS

Se sirve con lechuga, rábanos, cebolla, orégano, chile piquín y jugo de limón. Estos ingredientes le aportan frescura y textura al plato.



EN TIEMPOS PREHISPANICOS

En tiempos prehispánicos, se cree que el pozole tenía un significado ritual, y en ocasiones se elaboraba con carne humana en ceremonias especiales.



TRADICIÓN

Preparar pozole es un ritual que reúne a la familia en la cocina, ya que el proceso de cocción puede tomar varias horas, creando momentos de convivencia.

Cada estado de México tiene su propia versión de pozole, adaptando los ingredientes a los productos locales y las tradiciones culinarias.

