

Los miércoles son de pozole en El Chile Verde

El invierno impone su propia liturgia, las temperaturas descienden, el aire se vuelve más denso y un conjuro de frío que embriaga los sentidos, demanda la calidez de un plato que trascienda lo cotidiano. En este rito de la estación, pocas preparaciones evocan con tanta autenticidad el alma de la gastronomía mexicana como el [pozole](#), un plato de cuchara de profunda raíz histórica y complejidad bien equilibrada.

Dentro de la gastronomía mexicana, el **pozole** es el tipo de plato que no falla cuando se busca algo que reconforte y al mismo tiempo tenga identidad. Su sabor, su forma de servirse, la manera en que los ingredientes se combinan, todo está pensado para hacer de cada cucharada una experiencia completa. Es de esos platos que, más que una receta, son una declaración de principios: **respeto por los ingredientes, paciencia en la ejecución y orgullo por la historia que lleva detrás.**

Un viaje en el tiempo: el origen del pozole

Para entender lo que significa el **pozole**, hay que mirar atrás, muy atrás. Su origen está en la **Mesoamérica prehispánica**, donde el maíz era más que un alimento, era el centro de la vida. En **náhuatl**, '**pozolli**' hace referencia al maíz cocido hasta que se abre como una flor, y desde entonces ya tenía un papel clave en las ceremonias y rituales. Era un plato con un significado profundo, ligado a la cosmovisión de los mexicas, quienes consideraban que el maíz no solo alimentaba el cuerpo, sino también el espíritu.



La técnica de la **nixtamalización** (un proceso de tradición milenaria que hoy damos por sentada), fue una revolución en su tiempo. Permitted que el maíz no solo se volviera más fácil de digerir, sino que adquiriera un valor nutricional mucho mayor. De ahí nace el **maíz cacahuazintle**, el que hoy sigue siendo el **alma del pozole**. Su grano grande y carnoso aguanta largas cocciones sin deshacerse, manteniendo esa textura firme que hace que el **pozole** se sienta completo.

Con la llegada de los españoles, la receta se transformó. Se introdujo la carne de cerdo, considerada más adecuada para el consumo por los conquistadores y con los años, el mestizaje hizo lo suyo. Así nacieron las variantes que conocemos hoy: el **pozole blanco**, el más cercano a la versión original; **el verde**, con pepitas de calabaza y hierbas frescas; y **el rojo**, donde el chile guajillo y el chile ancho le dan ese color intenso y un sabor que no se olvida.

El Pozole: un encuentro con la tradición en los Miércoles de

Antojitos

Cuando el **pozole** (en esta ocasión rojo) de **El Chile Verde** llega a la mesa, lo primero que llama la atención es el color, un rojo con tonos cobrizos que promete un caldo bien hecho con chiles guajillo y ancho de calidad. No es ese rojo encendido que a veces traiciona con un exceso de grasa o condimentos. Aquí se nota un trabajo bien lejecutado desde la elección de los ingredientes hasta la cocción. La superficie está limpia, sin rastro de exceso de aceite flotando, algo que puede parecer un detalle menor, pero que define la diferencia entre un caldo balanceado y uno pesado.

Apenas el plato está frente a mí, el aroma empieza a hacer lo suyo. No hace falta acercar demasiado la nariz para notar que aquí hay profundidad. Primero aparece el ahumado del guajillo, después el dulzor terroso del chile ancho, las especias están ahí, pero sin invadir, no hay una nota que grite por encima de otra. Y luego, el maíz, siempre me pasa con el pozole, el olor del **maíz nixtamalizado** me lleva de inmediato a **Mexico**, a la cocina de casa, a las grandes ollas burbujeantes en reuniones familiares, es un aroma que no solo anticipa sabor, sino que te carga historia.

Tomo la cuchara y revuelvo un poco antes de probar. El caldo tiene cuerpo, no es un líquido aguado que se escurre sin más, pero tampoco es espeso hasta el punto de volverse denso, es de esos caldos que envuelven la boca sin abrumar. El picor está presente, pero no golpea de inmediato, llega poco a poco, sin prisa, con esa progresión bien medida que distingue a un pozole bien hecho. El chile se siente vivo, pero no agresivo y aquí hay algo que siempre valoro: el equilibrio, porque hacer un pozole potente en picante es fácil, lo difícil es lograr que el chile esté ahí, que se sienta, que respete el caldo sin dominarlo.







El **maíz cacahuazintle** está en su punto. No hay cosa más decepcionante que un pozole con maíz sobrecocido, de esos que se deshacen en la boca hasta volverse casi pastosos. Aquí no pasa eso. Los granos han abierto bien, pero siguen firmes, con esa textura que hace que cada cucharada tenga presencia, cada grano -servido en cantidades generosas- se siente, aporta. Es de esas cosas que se notan sin que haya que pensarlo demasiado, cuando el maíz está bien, simplemente todo encaja mejor.

La carne de cerdo se deshace con facilidad, lo que deja claro que ha pasado el tiempo suficiente en el fuego. No es un cerdo que se deshaga hasta perderse, sino que mantiene la textura justa. Se nota que no se ha cocido a la ligera, que hubo paciencia para que absorbiera el sabor del caldo sin perder su identidad. Un **buen pozole** no es solo el caldo ni solo el maíz, es la combinación y aquí, la carne está en sintonía con todo lo demás.

Los acompañamientos llegan a la mesa impecables. La lechuga,

finamente picada, aporta ese frescor que aligera el caldo, no está ahí solo por costumbre, realmente ayuda a equilibrar cada cucharada. Los rábanos, en láminas delgadas, aportan ese toque crujiente y ese picor ligero que corta la suavidad del plato. La cebolla finamente picada, al esparcirse sobre el caldo, despierta un nuevo nivel de aroma. Y luego está el limón, que cada quien dosifica a su gusto. Personalmente, siempre exprimo un poco, pero con moderación, un exceso puede opacar el trabajo del caldo.

La **salsa de chiles secos puyas** se sirve aparte, lista para que cada quien la añada a su gusto. Tiene un picor bien medido, con un ligero toque de vinagre que aporta frescura y un sabor a chile profundo y definido, no abruma, pero tampoco pasa desapercibida. En mi caso, no pude resistirme y añadí un par de cucharadas, con lo que el caldo adquirió una nueva dimensión, con un leve aumento en la intensidad que resaltó sus notas ahumadas sin alterar el equilibrio del plato.

Algo que siempre me pregunto cuando pruebo un **pozole** es si me lo imagino pidiendo una segunda ronda. Hay comidas que disfrutas en el primer bocado, pero que se vuelven cansadas conforme avanzas, en este pozole definitivamente no. Aquí, cada cucharada invita a la siguiente. La combinación de sabores, la forma en que todo está ensamblado, hace que el plato no solo sea bueno en los primeros minutos, sino que se mantenga interesante hasta la última gota.

Respondiendo a la pregunta inicial, por vicio de lo bueno que está, definitivamente me pediría otro, pero es tan contundente que con uno quedas más que satisfecho. Aunque, siendo sincera, siempre me quedo con ganas de pedir el tupper para el día siguiente, así que toca esperar hasta el próximo miércoles, porque el pozole en **El Chile Verde** se queda fijo para los **‘Miércoles de Antojitos’**.

En un mundo donde todo parece acelerado, donde muchas veces la comida se trata como un simple trámite, un plato como este nos

recuerda que ciertos sabores requieren tiempo, que hay guisos que no se pueden apresurar, que hay recetas que no solo alimentan, sino que cuentan historias. Comer este **pozole** es volver a esa cocina que se toma su tiempo, que no busca atajos. Es un plato que deja huella, que no se olvida con facilidad.