ПОЗОЛЕ
Posole

Позоле - альтернативное название для мамалыги - сушеных зерен кукурузы, замоченных в гашеной извести или щелоке, а затем тщательно промытых в воде для удаления оболочки. Слово “позоле” также относится к тушеным блюдам из свинины или мяса цыпленка, чили и мамалыги. Набор дополнительных ингредиентов зависит от региона; данная версия рецепта позоле с зеленым чили популярна в штатах Нью-Мексико и Аризона, где тушеное блюдо традиционно подается в канун Рождества.

Свиное сало или масло для жарки	45 мл	3 столовых ложки
Постная свинина без костей, нарезанная кубиками со стороной 2.5 см (1 дюйм)	1 кг	2 ¼ фунта
Порубленная луковица среднего размера	2	2
Измельченный чеснок	3 дольки	
Молотый тмин	7 мл	1 ½ чайной ложки
Мексиканский орегано	4 мл	¾ чайной ложки
Соль	4 мл	¾ чайной ложки
Чёрный перец	4 мл	¾ чайной ложки
Жареный зеленый перец Чили (разновидность Анахейм), мелко нарезанный	3	3 (14 унций -1 банка)
Куриный бульон	1.5 л	1 ½ кварты
Белая мамалыга, дренированная	3 банки (каждая по 15 унций весом)	

Лайм	2	2
Свежая кинза	1 пучок	

Разогрейте жир в большой кастрюле или жаровне. Пассеруйте свинину, при необходимости несколькими партиями, чтобы она подрумянилась. Добавьте лук и чеснок и готовьте до тех пор, пока они не станут мягкими и прозрачными. Вмешайте специи и зеленый чили.
Добавьте куриный бульон и доведите до кипения. Накройте крышкой и поддерживайте в состоянии легкого кипения в течение 40 минут.

Добавьте мамалыгу и снова доведите до легкого кипения. Готовьте в течение 5-10 минут без крышки. Для подачи вмешайте сок половины лайма. Подавайте в глубоких тарелках, украсив сверху кинзой и дольками лайма. В качестве альтернативы Позоле можно украсить тонкими ломтиками редиса, зеленого лука и/или нашинкованной капусты.

Выход: 3 литра (3 кварты)

О том, как готовились этот и другие американские супы – наше видео на YouTube:
http://youtu.be/yxpKdTDlV7w

Генеральное консульство США в Санкт-Петербурге|U.S. Consulate General St. Petersburg
Фурштатская ул., 15|Furshtatskaya str., 15
http://stpetersburg.usconsulate.gov
http://www.facebook.com/usconsulatespb
@USinStPete