

Lista de ingredientes para la receta Camarones en mole verde con enfrijoladas y escabeche de hinojo

Camarones

- Jugo de Limón 1/2 Taza
- Sal 2 g
- Hoja de aguacate asadas 2 Unidades
- Camarones U12 10 Unidades
- Orégano A gusto

Enfrijolada

- Cebolla 1 Unidad
- Puré de Frijoles negros 1 Taza
- Manteca De Cerdo 1 cda.
- Tortillas de maíz azul 6 Unidades
- Aceite De Maíz Cantidad necesaria
- Hojas De Aguacate 2 Unidades

Escabeche de hinojo

- Sal A gusto
- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Agua 1/2 Taza
- Hinojo 1 Bulbo
- Vinagre de Vino Blanco 100 cc
- Cebolla Morada 1 Unidades
- Chile de agua 2 Unidades
- Orégano A gusto

Mole verde

- Chile poblano 1 Unidad
- Sal A gusto
- Tomates Verdes 90 grs.
- Agua 1 1/2 Taza
- Semillas de ajonjolí (sésamo) 30 g
- Cilantro 1 Paquete
- Ajo 1 Diente
- Clavo De Olor 1 Unidad
- Semillas De Calabaza 50 grs.
- Perejil 1 Paquete
- Pimienta Negra en grano 2 Unidades
- Lechuga orejona 4 Hojas
- Pimienta gorda en grano 2 Unidades
- Acelga 3 Hojas

- Aceite De Maíz 2 cdas.