

Lista de ingredientes para la receta Mole ranchero de pescado

Para el fondo de pescado

- Cabeza de pescado 4 Unidades
- Apio 1 Unidad
- Poro 1 Unidad
- Ajo 1 Diente
- Cebolla 1/2 Unidad
- Hojas de Laurel 2 Unidades
- Mejorana 2 Ramas

Para el mole

- Pescado róbalo 500 g
- Chile ancho 5 Unidades
- Jitomate 2 Unidades
- Cebolla 1/2 Unidad
- Ajo 2 Dientes
- Pepita verde de calabaza 100 g
- Tortilla 2 Unidades
- Fondo de Pescado Cantidad necesaria
- Cilantro 1 Rama
- Sal Cantidad necesaria