Lista de ingredientes para la receta Albóndigas en mole de pipián con crujiente de pepita

Albóndigas

- Huevo 1 Unidad
- Ajo picado 1 Diente
- Carne de res molida 500 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Tomate verde 1 Unidad
- Arroz 1/4 Taza
- Carne de cerdo molida 500 g
- Arroz blanco cocido Cantidad necesaria
- Hierbabuena 2 Hojas
- Cebolla picada 1 Unidad
- Pan remojado 1 Taza

Crujiente de pepitas

- Pepitas verdes 1/2 Taza
- Azúcar refinada 1 Taza

Mole

- Chile poblano 1 Unidad
- Semillas de ajonjolí (sésamo) 1 cda.
- Pepitas verdes 1/2 Taza
- Cebolla blanca 1 Unidad
- Chile serrano 2 Unidad
- Hojas de Perejil 1 Taza
- Ajo 2 Dientes
- Tomates Verdes 2 Unidades
- Canela en rama 1 Unidad
- Pimienta bola 1 cdita.
- Pan blanco del día anterior 5 Rodajas
- Aceite De Maíz Cantidad necesaria
- Caldo De Ave Cantidad necesaria
- Semilla de Anís 1 Unidad
- Almendras 2 cda.