

Albóndigas en mole de pipián con crujiente de pepita

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Albóndigas

Huevo: 1 Unidad

Carne de res molida: 500 g

Tomate verde: 1 Unidad

Carne de cerdo molida: 500 g

Hierbabuena: 2 Hojas

Pan remojado: 1 Taza

Ajo picado: 1 Diente

Sal y Pimienta: A gusto

Arroz: 1/4 Taza

Arroz blanco cocido: Cantidad necesaria

Cebolla picada: 1 Unidad

Crujiente de pepitas

Pepitas verdes: 1/2 Taza

Azúcar refinada: 1 Taza

Mole

Chile poblano: 1 Unidad

Semillas de ajonjolí (sésamo): 1 cda.

Cebolla blanca: 1 Unidad

Hojas de Perejil: 1 Taza

Tomates Verdes: 2 Unidades

Pimienta bola: 1 cdita.

Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Semilla de Anís: 1 Unidad

Pepitas verdes: 1/2 Taza

Chile serrano: 2 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Canela en rama: 1 Unidad

Pan blanco del día anterior: 5 Rodajas

Caldo De Ave: Cantidad necesaria

Almendras: 2 cda.

Preparación de la Receta

Mole

- Pele y corte la *cebolla* en trozos regulares.
- Corte el pan en trozos.
- Pele los dientes de *ajo*.
- Corte los tomates verdes en cuartos.
- Quite las pepitas del *chile* poblano y córtelo en trozos.
- Corte en trozos los chiles serranos.

Albóndigas

- Licue la *hierbabuena* junto con el *ajo*, el pan remojado en leche, el *huevo*, *cebolla* y el *tomate*.

Crujiente de pepitas

- En una sartén caliente coloque el azúcar y cocine hasta que se disuelva, luego incorpore las pepitas, mezcle y vuelque sobre una placa siliconada
- Deje enfriar a temperatura ambiente
- Luego pique groseramente.

Armado

- Para el armado del mole

- En una sartén caliente con una cucharada de aceite de maíz saltee la *cebolla*, cuando comience a dorarse incorpore el pan, saltee unos minutos y retire.
- En la misma sartén dore levemente los dientes de *ajo* enteros, retire.
- Tueste de la misma forma las almendras, retire y tueste las semillas de *ajonjolí* y las pepitas.
- A medida que tuesta los ingredientes colóquelos en un bowl, luego incorpore la pimienta bola, la rama de canela y la *semilla* de anís, vuelque dentro del vaso de la procesadora y procese hasta obtener una pasta, de ser necesario incorpore una pizca de caldo de ave, debe quedar una consistencia de pasta.
- En el vaso de la licuadora coloque una taza de caldo, los tomates verdes y el *chile* poblano, licue, incorpore el los chiles serranos y las hojas de *perejil*, licue hasta obtener una salsa verde.
- En una olla caliente coloque dos cucharadas de aceite de maíz, luego incorpore la pasta anteriormente procesada, cocine unos segundos y agregue la salsa verde, mezcle con una cuchara de madera hasta que rompa hervor, luego cocine a fuego mínimo
- Mueva cada tanto para el mismo lado.

- Para el armado de las albóndigas

- En un bowl coloque las carnes molidas, sazone con sal y pimienta y agregue los ingredientes licuados, amase con las manos hasta incorporar todos los sabores, agregue luego el *arroz*

crudo y mezcle nuevamente

- Arme las albóndigas y luego cocínelas dentro del mole.

Presentación

- Sirva en un plato tres albóndigas y salsee con el mole
- Acompañe con *arroz blanco cocido* y decore con el crujiente de pepitas.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/albondigas-en-mole-de-pipian-con-crujiente-de-pepita>