Conejo al Pulque

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Canela: 1 Rama
Chile costeño: 100 Gramos
Chile Guajillo: 50 Gramos
Conejo: 1 unidad
Manteca: 7 cdas
Pulque: 200 miliitros
Cebolla: 1/4 unidad
Chile morita: 50 Gramos
Comino: 1 cda
Dientes de ajo tostados: 2 Unidades
Pimienta gorda: 5 Unidades

Preparación de la Receta

- Limpiar y desinfectar todos los ingredientes, dependiendo que tan picoso se lo quiera
- Quitar semillas a los chiles y dejar remojarlos en agua tibia hasta que se hidraten
- Tostar el *ajo* en el comal.
- Pasar por el comal caliente (muy rápido) canela, *comino* y la pimienta
- Moler la canela tostada en el *molcajete* y en licuadora o *molcajete* moler el pulque, los chiles, las *especias* y la canela
- Luego en una cazuela caliente colocar la *manteca* y agregar la mezcla previamente licuada, luego agregar el **conejo** crudo que se cocerá en el mole

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conejo-al-pulque