Costillas de res en mole de nueces

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para el mole de nuez

Nueces: 100 grs.
Ajo: 1 Diente
Chile Guajillo: 5 Unidad
Jitomate: 1 Unidad

Para las costillas de res

Sal: A gusto
Cebolla: 1/4 Unidad
Apio: 1 Unidad
Aceite: Cantidad necesaria
Costillas de res: 2 k
Agua: Cantidad necesaria
Zanahoria: 1 Unidad

Para las lentejas

Sal: A gusto
Jitomates: 2 Unidades
Cebolla blanca picada: 2 cdas.
Platano macho: 1/2 Unidad
Lentejas: 1/2K
Piña: 1 Rebanada gruesa
Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para las lentejas

- Remojar las lentejas desde una noche antes.
- Retirar un poco del agua y vaciarlas en una olla, con agua y un poco de sal.
- Dejar cocer.

- Cortar *piña* en cubos
- *Pelar* un *plátano* macho y cortar en rodajas.
- Poner un poco de aceite en un sartén y *dorar cebolla* picada, agregar el *plátano* macho y la *piña*, poner un poco de sal, *jitomate* molido y dejar cocer.
- Agregar las lentejas cocidas y mezclar.

Para las costillas de res

- Partir zanahorias, apios y *cebolla* en trozos.
- Freir las verduras en un sartén con un poco de aceite, junto con las costillas de **res**, agregar sal y un poco de agua que cubra la carne.
- Dejar cocer de 20 a 30 minutos.

Para el mole de nuez

- Abrir los chiles y retirarles las semillas.
- Tostar los chiles junto con el *jitomate* y el *ajo* en un comal caliente.
- Hidratar los chiles en agua hirviendo.
- En un procesador poner el *jitomate*, la *cebolla*, el, *ajo*, los chiles hidratados y un poco del caldo de las costillas.
- Licuar y agregar poco a poco las nueces mientras se sigue procesando.
- Vaciar el mole en el caldo con las costillas y dejar reducir por 10 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costillas-de-res-en-mole-de-nueces