elGourmet

Mole Amarillo De Res De Cuicatla´n

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Orégano: 1 Pizca
Carne Costilla De Res: 1 kg
Chayote Mediano: 1 unidad
Clavo De Olor: 1 Pizca
Ejotes: 120 g
Hierba Santa: 3 hojas
Manteca De Cerdo: 2 Cucharada
Pimienta gorda: 1 Pizca
Caldo De Cocción De La Carne De Cerdo: 1 lt
Cebolla: 1 unidad
Chile Chihuacle Amarillo: 8 Unidades
Comino: 2 Pizca
Ajo: 2 Dientes
Masa De Maíz: 150 g
Mejorana: 1 Pizca
Papas Cambray: 9 Unidades

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* con agua cocinar la carne sazonada con sal hasta que esté totalmente suave.
- Separar la carne y colar el caldo, reservar.
- Cocinar en agua con sal y media *cebolla* las papas, ejotes y *chayote*
- *Tatemar* en un comal los dientes de *ajo* y la media *cebolla* restante.
- *Tatemar* en una sartén las *especias* y las hierbas
- Asar en el comal ligeramente los chiles sin semillas
- Hidratar los chiles en una olla con agua, colar y reservar.
- Licuar con un poco del caldo de cocción la *cebolla*, *ajo* y *especias* colar y freír.
- Licuar con un poco de caldo la masa, colar y agregar la mezcla hirviendo de *especias*.
- Licuar los chiles con un poco de caldo, colar y sofreír en otra *cacerola* con un poco de *manteca* de *cerdo*, una vez sazonada añadir este adobo a la mezcla de masa y *especias*
- Añadir la hoja santa estrujada sin dejar de remover, hasta que se cueza
- Agregar las verduras y la carne, *sazonar* con sal y cocinar por unos 8 minutos más removiendo constantemente

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mole-amarillo-de-res-de-cuicatla-n