Mole de Cadera



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Armado

Pimienta: c/n A gusto
Agua: 1 L
Costilla de chivo: 500 Gramos
Hoja de aguacate: 5 Unidades
Vaina de guaje: 10 Unidades
Sal: c/n A gusto
Aceite: c/n A gusto
Ejotes: 400 Gramos
Manojo de cilantro: 1 unidad

Recaudo

Jitomate: 5 Unidades
Chile Guajillo: 4 Unidades
Chile chilhuacle rojo: 4 Unidades
Chile mulato: 4 Unidades
Cebolla: 1 unidad
Diente de ajo: 2 Unidades
Tomate: 8 Unidades

Preparación de la Receta

RECAUDO

- *Tatemar* en un comal jitomates, *cebolla*, ajos y tomates hasta que estén negros, reservar
- *Hervir* chiles limpios y sin semillas durante 20 minutos o hasta que estén suaves
- Licuar chiles junto con las verduras tatemadas y agua de la cocción de los chiles,
- Colar hasta obtener una salsa tersa, reservar

ARMADO

- Sellar en un olla caliente con aceite la carne previamente sazonada

- Agregar en un olla caliente con aceite sellar la carne previamente sazonada el recaudo, agua, hojas de *aguacate* y *cilantro*, *sazonar* y cocinar durante 40 minutos aproximadamente.
- A mitad de cocción agregar ejotes.
- Tomar una pequeña porción del mole y licuar junto con los guaje, regresar al mole y continuar cocinando.
- Servir bien caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mole-de-cadera