

Mole de caderas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Guarnición

Chayote: 200 g

Calabaza: 200 g

Ejote: 200 g

Zanahorias: 200 g

Mole de caderas

Epazote: 2 g

Comino: 1 g

Manteca De Cerdo: 100 g

Chile Chipotle: 70 g

Ajo: 150 g

Chivo tierno: 1 Unidad

Clavo De Olor: 1 g

Jitomates: 400 g

Cebolla: 150 g

Preparación de la Receta

Para el chivo

- Separar la cadera del resto de la pieza
- Colocar en una charola y bañar con aceite y sal.
- Hornear.

Para el mole

- *Dorar cebolla y ajo en manteca.*
- Licuar el *jitomate* e incorporar al sofrito de *cebolla* y *ajo* perfumar con *epazote*
- *Sazonar* con sal.

- Cortar y cocer las verduras en el caldo
- Incorporar el *chile meco*.

Para las verduras

- Cortar las verduras y cocer en el caldo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mole-de-caderas>