Mole de Olla con Osobuco

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Arroz verde

Agua: 2 Tazas
Chile poblano: 1 unidad
Arroz: 1 Taza
Sal: c/n
Cebolla: 1/4 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Perejil: 1 Manojo

Mole de olla

Papas: 2 Unidades
Xoconostle: 2 Unidades
Cebolla: 1/2 unidad
Chile morita: 2 Unidades
Ejote: 1 Taza
Epazote: 2 Ramas
Laurel: 3 hojas
Osobuco: 2 Unidades
Chile pasilla: 6 Unidades
Zanahoria: 1 unidad
Calabza: 1 unidad
Chayote: 1 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
ELOTE: 2 Unidades
Jitomate guaje: 1 unidad
Limón agrio: 4 Piezas
Pimienta: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Mole de olla

- Cocer el *ossobuco* en agua con hojas de *laurel*, una vez *cocido* retirar del caldo, reservar.

- Hidratar en agua caliente los chiles, ya suaves licuar con el agua en donde se hidrataron junto con *ajo* y *cebolla*
- Añadir al caldo del *ossobuco* colado.
- Cortar en cubos *calabaza*, *chayote*, xoconostle, *zanahoria*, *jitomate*, *papa*, los ejotes y el *elote* en partes.
- En la misma olla en donde se coció el osobuco agregar la preparación de los chiles y los vegetales *sazonar* con sal y pimienta
- Agregar el *epazote* y el *ossobuco*.

Arroz verde

- Licuar *perejil*, *chile* poblano, *ajo*, *cebolla* y agua, reservar.
- En una *cacerola dorar* el *arroz* y agregar la preparación de *perejil* y poblano, *sazonar* con sal y cocer a fuego lento 20 minutos aproximadamente.
- Servir en plato hondo el mole de olla y acompañar con *arroz* verde.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mole-de-olla-con-osobuco