

# 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 Manojó

### 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 *osobuco* 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>