# Mole de olla de mar

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Mole

**Jitomate**: 3 Unidades
**Cebolla**: 1 Unidad
**Ajo**: 2 Dientes
**Chile Chipotle seco**: 1 Unidad
**Chile guajillo seco**: 3 Unidades
**Chile de árbol seco**: 1 Unidades
**Aceite Vegetal**: 2 cdas.

### Pulpo

**Mero**: 400 g
**Camarones**: 20 Unidades
**Laurel**: 2 Hojas
**Ajo**: 2 Dientes
**Sal gruesa**: 5 cdas.
**Cebolla**: 1 Unidad
**Tomillo**: 4 Ramas
**Mejorana**: 4 Hojas
**Pulpo**: 600 g

### Varios

**Epazote**: 5 Hojas
**Jaiba desmenuzda**: 1 Taza
**Caldo de camarones**: 1 Tazas

### Verduras

**Ejotes verdes**: 100 g
**Papines**: 4 Unidades
**Calabacitas verdes**: 1 Unidades
**Elotes**: 1 Unidades
**Zanahoria**: 1 Unidad

# Preparación de la Receta

## Mole

- Corte los chiles al medio, retire las semillas y las nervaduras.
- Pele la *cebolla* y corte en cuartos.
- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- Retire el pedúnculo de los jitomates y pínchelos.
- En una olla con abundante agua cocine los jitomates junto con los chiles, la *cebolla* y los dientes de *ajo* durante 10 minutos
- Una vez fríos los jitomates y los chiles licue bien y luego cuele obteniendo una salsa lisa.

## Pulpo

- Limpie el pulpo
- Colóquelo dentro de un colador y espolvoree con sal gruesa, luego presiones con las manos como si lo lavara unos segundos, por ultimo enjuague para retirar el exceso de sal.
- Pele y corte la *cebolla* por la mitad.
- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- En una olla express con abundante agua caliente cocine el pulpo junto con la *cebolla*, los dientes de *ajo*, el *tomillo*, el *laurel* y la *mejorana* durante 20 minutos aproximadamente
- Retire, deje enfriar y corte el pulpo en bocados
- Reserve el caldo de cocción.
- Corte el mero en trozos.

## Verduras

- Pele y corte las zanahorias en bastones.
- Corte el *calabacita* en bastones.
- Retire ambas puntas de los ejotes.
- Lave y corte los papines por la mitad.

## Armado

- Mezcle el caldo de *camarón* con *harina*.
- En una cazuela caliente con aceite vegetal cocine el mole unos 5 minutos, luego agregue 2 tazas del caldo de cocción del pulpo y las zanahorias, cocine durante unos minutos y añada los papines, los ejotes, la *calabacita* verde y los elotes, cocine unos minutos mas y agregue los trozos de mero, el pulpo, los *camarones*, las hojas de *epazote*, añada mas caldo y la *jaiba* previamente desmenuzada, luego de unos minutos de cocción agregue el caldo de *camarón*, mezcle bien, cocine durante 10 minutos mas y retire.

## Presentación

- Sirva en un plato todos los ingredientes junto con la salsa.
- Decore con hojas de *epazote* y acompañe con tortillas calientes.

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