Mole de Olla por Rina Bermúdez - Ciudad de México



Ingredientes

Armado del Mole de Olla

Cebolla: 1/2 Unidad
Chiles mulato sin semillas ni venas: 6 Unidades
Ajo: 4 Dientes
Calabacines: 6 Unidades
Cilantro: c/n

Bolitas de masa

Agua: 1 Taza
Manteca De Cerdo: 4 cdas
Sal: 1 Kilo
Masa de maíz nixtamalizado: 1 Kilo

Cocción del espinazo

Cebolla: 1/2 Unidad
Consome de pollo: 4 Unidades
Elotes: 4 Unidades
Espinazo de cerdo: 2 Kilogramos
Ajo: 2 Unidades

Sopa de fideos

Cebolla: 1/2 Unidad
Agua: 1 Litro
Fideos cabellos de ángel: 500 grs
Jitomates o tomates redondos: 2 Unidades
Queso Fresco: 500 grs
Aguacate: 1 Unidad
Aceite: 4 cdas
Consome de pollo: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Jugo de carne: 1 cda
Salsa Inglesa: 2 cdas

Preparación de la Receta

Cocción del espinazo

- Trozar los elotes.
- Verter todos los ingredientes en una olla a presión y cubrir con abundante agua.
- Tapar y dejar cocer por 25 minutos.

Bolitas de masa

- Amasar la masa de maíz con la *manteca* de *cerdo*, espolvorear sal y agua de a poco.
- Amasar hasta homogenizar.
- Tomar porciones, formar bolitas y con el nudillo del dedo formar un agujerito presionando suavemente
- Reservar.

Armado del Mole de Olla

- Trozar los calabacines
- *Tatemar* los chiles, hidratar en agua caliente y licuar con un poco de su agua, la *cebolla* y el *ajo*.
- Agregar los calabacines y la pasta molida de *chile mulato* a la olla de cocción del espinazo.
- Agregar las bolitas de masa y cocer por 25 minutos
- Incorporar el *cilantro* cortado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mole-de-olla-por-rina-bermudez-ciudad-de-mexico