

# Mole negro de camarón con nopal de cruceta



## Ingredientes

### Mole negro de camarón con nopal de cruceta

**Ajonjolí:** 1 Puñado

**Raja de canela:** 1 Pizca

**Comino:** 1 Pizca

**Orégano:** 1 Pizca

**Hojas de tomillo:** 1 Pizca

**Cebolla:** 1/2

**Jengibre:** 1 Pieza

**Barra de pan:** 1 Pieza

**Azúcar blanca:** 3 Cucharadas

**Nopales:** A gusto

**Granos de pimienta gorda:** 1 Pizca

**Clavo:** 1 Pizca

**Nueces:** 1 Puñado

**Anís:** 1 Pizca

**Chile sin semillas:** A gusto

**Jitomate :** 4

**Platano macho:** 2

**Camarón seco:** 50 Gramos

**Chocolate:** 1 Tableta

**Camarones:** A gusto

## Preparación de la Receta

### • PROCEDIMIENTO MOLE :

- *Tatamar* ajonjolí, pimientas, canela, clavos, *comino*, nueces en un sartén, moviendo los ingredientes con una pala constantemente. Agregar *orégano*, anís estrella y *tomillo*. Reservar.
- Quitar las semillas a los chiles y tatarlos en un sartén. Una vez tatemados agregar agua para hidratarlos. Reservar.
- Cortar *cebolla* y un poco de *ajo* y *tatamar*. Reservar.
- *Hervir* jitomates. Reservar.
- En un sartén agregar *manteca*, una vez caliente agregar rodajas de *jengibre* y freír. Reservar.
- En esa misma *manteca* agregar *plátano* macho rebanado y freír. Reservar.
- Agregar rebanadas de pan y tostar con la *manteca*. Reservar.
- Licuar todos los ingredientes durante 3 o 4 minutos hasta obtener una consistencia líquida.
- Agregar *camarones* secos y licuar de nuevo.

- Colar la salsa y llevar a un sartén con *manteca* para freír y reducir la salsa.
- Agregar un poco de azúcar, un poco de sal, *chocolate* y dejar reducir al fuego.
- **PROCEDIMIENTO NOPALES :**
- Poner agua en una olla y agregar *cebolla*, *ajo* y sal.
- Cortar nopales en cuadritos.
- Llevar a *hervir* los nopales junto con la *cebolla*, *ajo* y sal por 10 minutos.
- Una vez listos pasar los nopales a un cuenco con hielo para detener la cocción.
- **PROCEDIMIENTO CAMARONES :**
- Abrir los *camarones* por la mitad.
- Agregar sal.
- En un sartén calentar *manteca* y agregar los *camarones*.
- Agregar un poco de *ajo*.
- Para emplatar, poner una base de mole, un poco de *arroz*, *camarones* y nopalitos. Y para terminar, bañar todo con un poco mas de mole y hojas de *perejil* fresco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mole-negro-de-camaron-con-nopal-de-cruceta>