Mole ranchero de pescado



Ingredientes

Para el fondo de pescado

Cabeza de pescado: 4 Unidades
Poro: 1 Unidad
Cebolla: 1/2 Unidad
Mejorana: 2 Ramas
Apio: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Hojas de Laurel: 2 Unidades

Para el mole

Pescado róbalo: 500 g
Chile ancho: 5 Unidades
Cebolla: 1/2 Unidad
Pepita verde de calabaza: 100 g
Fondo de Pescado: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Jitomate : 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Tortilla: 2 Unidades
Cilantro: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Cortar en trozos el *apio*, *poro* y *cebolla*.
- *Dorar* en una *cacerola* las cabezas de pescado, añadir los vegetales cortados, el *ajo*, *laurel* y *mejorana*.
- *Sazonar* con un poco de sal, añadir agua y cocinar.
- Desvenar los chiles y reservar
- Asar los jitomates, *cebolla* y *ajo*, reservar
- Asar en el mismo comal los chiles, reservar.
- *Dorar* con un poco de aceite, las pepitas y la tortilla
- Licuar todos los ingredientes con un poco del fondo de pescado.
- Añadir en una *cacerola* con aceite la mezcla anterior y el resto del fondo de pescado colado.

- Sellar en una sartén los trozos de pescado
- Agregar el pescado sellado a la mole, *sazonar* y dejar cocer
- Servir con *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mole-ranchero-de-pescado