

# 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>