Mole Rojo con Ayocotes



Ingredientes

Clavos De Olor: 2 Unidades
Cebolla: 1/2 unidad
Dientes de ajo: 2 Unidades
Chiles pasilla: 3 Unidades
Pimienta Negra: 10 Granos
Ramas de epazote morado: 3 Unidades
Semillas de comino: 1/4 cda
Chiles Anchos: 2 Unidades
Caldo De Pollo: c/n
Chiles árbol secos: 5 Unidades
Frijoles ayocotes cocidos: 3/4 Kilo
Manteca De Cerdo: 1 cda
Pimienta Negra: 5 Granos
Sal de mar: c/n
Semillas de ajonjolí: 6 cdas

Preparación de la Receta

Frijoles ayocotes

- *Sazonar* e infusionar los ayocotes cocidos con el *epazote* morado, en el fuego 5 minutos más
- Reservar

Mole

- *Tatemar* al fuego en un comal con fuego medio los chiles limpios y sin semillas.
- Remojar los chiles tatemados en agua caliente por unos minutos.
- Moler los chiles hidratados con los ajos, la *cebolla*, las *especias*, el caldo de *pollo* y el *ajonjolí* tostado y un poco de sal
- Calentar la *manteca* en una cazuela de barro a fuego medio, freír la salsa hasta quedar cocida
- Rectificar la sal.
- Disminuir el fuego al hervor y cocinar durante 10 minutos
- Si fuera necesario agregar un poco de caldo caliente para lograr un mole ligero.

Montaje

- Servir los ayocotes calientes y verter sobre ellos el mole acompañar de las tortillas de maíz calientes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mole-rojo-con-ayocotes