

# 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>