Mole tradicional de Apatzingan (Mole tatemado)

Ingredientes

Filete res

Ajo asado:
Mejorana: A gusto
Tequila: 30 Ml
Tomillo:
Filete de Res: 600 g

Mole tatemado

Ajo:
Pimienta: A gusto
Orégano:
Jitomate crudo en trozos:
Pepita de calabaza:
Semillas de chile:
Laurel:
Cebolla en trozos:
Fondo de verduras: Cantidad necesaria
Comino:
Canela:
Chile pasilla:
Chocolate:

Montaje

Arúgula fresca:
Aceite De Oliva:
Rajas de poblanas:
Vinagre de piña:
Chips de camote:
Hoja de aguacate:
Salsa de frijol:

Preparación de la Receta

Para el mole tatemado

- *Tatemar* los jitomates, *cebolla*, chiles pasilla desvenados y despepitados y las *especias*.
- Tostar las pepitas de *calabaza* y las semillas de *chile*
- Licuar con las verduras, pepitas y semillas con el fondo de cocción.
- Verter en la olla y hornear a 180°C por 1 hora.

Para el filete

- Moler en el *molcajete tomillo* fresco, *mejorana* fresca, sal y tequila
- Pincelear la carne con la brocha y espolvorear sal.
- Sellar la carne en una sartén con aceite.
- Colocar el filete sobre el mole a media cocción y regresar en el horno.

Para la ensalada

- *Aliñar* la *arugula*, *espinaca*, con *vinagre* de *piña*, sal y aceite de olivo.

Para la salsa de frijol

- Licuar el *frijol* negro *cocido*, el *chile* pasilla tatemado y la hoja de *aguacate*.

Para las rajas

- *Saltear* la *cebolla* fileteada y las rajas de *chile* poblano.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mole-tradicional-de-apatzingan-mole-tatemado