

Mole tradicional de Apatzingan (Mole tatemado)



Ingredientes

Filete res

Ajo asado:

Mejorana: A gusto

Tequila: 30 MI

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>