

Mole Verde Con Hongos

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Orégano: 1 Pizca

Caldo de verduras: 1 Litro

Chile serrano: 2 unidad

Ajo: 2 Dientes

Hojas de cilantro: 2 Ramas

Hongos Silvestres De Temporada: 1 k

Miltomate: 1/4 kg

Sal: c/n

Clavos De Olor: 5 Unidades

Cebolla: 1 unidad

Comino: 1 Pizca

Hierba Santa: 3 hojas

Hojas de epazote: 2 Ramas

Masa: 130 g

Pimientas Gordas: 8 unidad

Preparación de la Receta

- *Tatamar* en una sartén cada una de las *especias* una a una sin que se quemem, retirar.
- *Tatamar* en la misma sartén la mitad de una *cebolla* y los dientes de *ajo*, reservar.
- *Hervir* los miltomate y chiles serrano, con la mitad de la *cebolla* restante.
- Licuar el miltomate el *ajo*, *cebolla* y *especias*, colar y *sazonar* en una cazuela.
- Licuar la masa con una taza del caldo de verduras y agregarla a la *cacerola* sin dejar de mover.
- Con el resto del caldo licuar las hojas, colar y agregar, *sazonar* con sal.
- Añadir los **hongos** previamente limpiados y cortados en trozos.
- *Sazonar* con sal y cocinar por 10 o 15 minutos más.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mole-verde-con-hongos>