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

- *Tatemar* en una sartén cada una de las *especias* una a una sin que se quemen, retirar
- *Tatemar* 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