

MOLE DE OLLA

(6-8 PORCIONES)

INGREDIENTES:

Para el caldo:

4 litros de agua
1kg de chambarete y diezmillo con 1 hueso
2 hojas de laurel
2 dientes de ajo
3 pimientas gordas
1 cebolla pequeña
1cdita de sal de grano
1cdita de caldo de res en polvo

Para el adobo:

850g de agua
300g de jitomate
7 pimientas negras
3-4 chiles pasilla desvenados
2 chiles guajillo desvenados
1 chile ancho desvenado
*2 chiles morita (opcional)
La cebolla y ajos de la cocción de la carne.
10g de aceite
1cdita de caldo de res en polvo

Verduras:

2 zanahorias
1 papa grande
1 chayote pelado
2 calabacitas
20 ejotes
3 xoconostles pelados y sin centro
2 elotes en trozos
3 ramas de epazote

Chochoyones:

100g de masa de maíz
1/8cdita sal
5g de aceite
1/2cda de epazote picado



PROCEDIMIENTO:

1. Ingresas 4lt de agua a una olla, tapa y lleva a hervor. Agrega la carne y tapa por 15min. Retira las impurezas y agrega la cebolla con 1 corte en cruz, los ajos, laurel, 1cdita de sal de mar, 1cdita de concentrado de res, las pimientas gordas y los xoconostles cortados en tamaño bocado. Cocina a fuego medio alto por 45min.
2. Corta las verduras tamaño bocado. Reserva. (La papa cubrela con agua para evitar oxidación).
3. A los 30min de la cocción de la carne, ingresa al vaso 850g de agua y caliente en modo tetera a 90° o 7min 90° vel 1. Agrega los chiles en trozos y los jitomates y cocina 10min 95° vel cuchara. Cuela el agua con el cestillo, agrega las pimientas negras, 1cdita de concentrado de carne, 10g de aceite, la cebolla, pimientas gordas y ajo de la cocción de la carne. Licúa 1min modo licuar máxima intensidad o 1min en progresivo de la vel 5 a la 10. Reserva.
4. Cuela con un colador de malla fina dentro del vaso y enjuaga el colador con el resto del agua reservada. Cocina 15min 95° vel 2. Reserva.
5. Después de los primeros 45min de cocción de la carne agrega los elotes y epazote. Cocina 45min más.
6. En un recipiente agrega la masa, la sal, el aceite y el epazote picado. mezcla y forma bolitas presionando el centro para que quede con forma de "ollita". Reserva y tapa con plástico.
7. Transcurrida la hora con 45min de la cocción de la carne agrega el adobo y epazote. Cocina por 15min.
8. Agrega las papas, chayotes, zanahoria, ejotes, chochoyones y cocina 20min.
9. Rectifica sazón y agrega la calabaza. Cocina por 10min más.

Acompaña con cebolla picada, limones y tortillas.

Enjoy!

Gaby Bernal
En tu cocina