

Tipo de platillo: Plato fuerte

Espinazo con mole y chilacayotes

Porciones: 4

Ingredientes:

750 g	Espinazo de cerdo
¼ pza	Cebolla
1 pza	Diente de ajo
1 tza	Pasta de mole poblano
1 cdita	Canela, molida
1 pizca	Clavo, en polvo
½ pza	Tablilla de chocolate de metate
2 pzas	Chilacayote, en cubos medianos
¼ tza	Ajonjolí, tostado
c/s	Aceite, sal y pimienta

Procedimiento:

- **Para el espinazo**, en una olla express con suficiente agua colocar espinazo, cebolla, ajo, sal y pimienta. Cocinar durante 30 minutos a partir de que suene la válvula. Retirar la carne y reservar el caldo de cocción.
- **Para el mole**, en una cacerola con aceite caliente sofreír pasta de mole, añadir 2 tazas de caldo de cocción y cocinar hasta integrar perfectamente. Enseguida añadir canela, clavo y chocolate, cocinar hasta fundir el chocolate, agregar chilacayotes y cocinar hasta suavizar.
- **Para el montaje**, servir piezas de carne, bañar con mole y decorar con ajonjolí tostado.