



**Tipo de platillo: Plato fuerte/ Cerdo**

### **Espinazo en mole verde oaxaqueño**

**Porciones: 4**

**Ingredientes:**

1 kg Espinazo de cerdo  
¼ pza Cebolla  
1 pza Ajo

**Para la salsa:**

5 pzas Tomate verde, cocido  
2 pzas Chile serrano, cocido  
¼ pza Cebolla, cocida  
1 pza Diente de ajo, cocido  
2 tazas Caldo de cocción de la carne  
1 tza Cilantro, las hojas  
1 tza Perejil, las hojas  
1 pza Hoja santa, troceada  
3 pzas Clavo  
2 pzas Pimienta gorda  
¼ tza Masa de maíz

1 pza Papa, en cubos grandes  
2 pzas Elote, en tercios  
1 pza Calabacita, en medias lunas  
1 tza Ejote, en tercios

c/s Aceite, sal y pimienta

**Procedimiento:**

- **Para el espinazo**, en una olla express con suficiente agua caliente, cebolla, ajo y sal cocer espinazo durante 20 minutos, a partir de que la válvula comience a sonar. Una vez cocida retirar y reservar.
- **Para la salsa**, colocar en la licuadora todos los ingredientes y procesar hasta obtener una salsa de textura lisa y homogénea.
- Verter salsa en una cacerola caliente, añadir papa y elote, cocinar hasta hervir. Integrar ejotes y calabacitas, cocinar unos minutos más.
- **Para el montaje**, servir espinazo con mole verde y, si lo desea, acompañar con frijoles y tortillas.