

Mariano

— SANDOVAL —

Tipo de platillo: Plato fuerte

Mole de olla verde

Porciones: 4

Ingredientes:

500g Chambarete
¼ pza Cebolla
1 pza Diente de ajo

Para el adobo:

3 pzas Tomate, en cuartos
3 pzas Chile serrano
¼ pza Cebolla
1 pza Diente de ajo
1 pza Rama de cilantro

2 pzas Zanahoria, en rodajas
1 pza Elote, rebanado
2 tzas Ejote, en tercios
2 pzas Calabacita, en medias lunas
1 pzas Chayote, en cubos
2 pzas Xoconostle, en cuartos

1 tza Masa de maíz

c/s Sal y pimienta

Procedimiento:

1. **Para la carne**, en una olla express con suficiente agua colocar chambarete, cebolla, ajo y sal. Cocinar durante 30 minutos a partir de que la válvula comience a sonar.
2. **Para el adobo**, colocar en la licuadora todos los ingredientes y procesar hasta obtener una textura lisa y homogénea. Verter a la olla con carne, añadir zanahoria, elote y cocinar hasta suavizar.
3. Continuar cocción a fuego medio, añadir ejote, calabacita, chayote y xoconostle. Rectificar sazón.

4. **Para los chochoyotes**, con ayuda de las manos formar bolitas de masa y hacer una cavidad al centro. Agregar al mole de olla y cocinar unos minutos hasta cocer.
5. **Para el montaje**, servir caldo con carne, verduras y, si lo desea, acompañar con cebolla picada, limón y tortillas.