



MOLE DE OLLA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 180 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 elote en rebanadas
- 1 puño de ejotes
- 2 zanahorias troceadas
- cebolla troceada
- 1 papa en trozos
- 2 chayotes en trozos
- 2 dientes de ajo
- 6 chiles guajillo hidratados
- 5 jitomates
- 4 tuétanos
- 500 g de chambarete en trozos
- 2 cucharadas de margarina con sal La Villita
- 1 hoja de laurel

MODO DE PREPARACIÓN

Un Mole de Olla es un clásico para reconfortarnos con este clima veraniego, ¿apoco no, amigas? Pongamos manos a la obra y preparemos uno.

Colocamos la margarina en una olla grande a fuego alto. Cuando esté caliente, doramos la carne con el tuétano. Licuamos los jitomates con la cebolla, el ajo y los chiles en un litro de agua. Cuando la carne esté dorada, agregamos el caldo y dos litros más de agua.

Añadimos la hoja de laurel y hervimos a fuego medio durante una hora. Incorporamos el elote y cocemos por 30 minutos más. Agregamos el resto de las verduras y las cocemos hasta que están suaves. Sazonamos y retiramos la hoja de laurel para poder servir.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita