



MOLE DE OLLA DE RES

Ingredientes:

- 7 cucharadas de aceite
- 1 kg de chambarete sin hueso y limpio
- 1 pieza de hueso de chambarete limpio
- 10 tazas de agua (2 ½ litros)
- Sal al gusto
- 1 rama de epazote
- 3 chiles guajillo, asados, desvenados, sin semillas y remojados en agua caliente
- 2 chiles pasilla, asados, desvenados, sin semillas y remojados en agua caliente
- 2 jitomates
- ¼ de pieza de cebolla
- 3 dientes de ajo
- Sal al gusto
- 1 chayote pelado y en picado en cubos
- 2 elotes, partidos en tres
- 3 calabacitas cortadas en rodajas
- 2 tazas de ejotes tiernos partidos a la mitad (300 gr)
- Cebolla picada para acompañar
- Limones para acompañar

Procedimiento:

1. Calienta 5 cucharadas de aceite y fríe la carne y el hueso, hasta que doren ligeramente. Cuece lo anterior en la olla exprés a fuego medio con el agua, un poco de sal y el epazote por 45 minutos a partir de que empiece a sonar la válvula. Retira del fuego coloca en una olla y reserva.
2. A parte muele los chiles con los jitomates, la cebolla y los ajos. Fríe esta salsa con el resto del aceite vierte esta mezcla en la olla con la carne, agrega las verduras y rectifica la sazón. Tapa y deja cocinar a fuego medio por 20 minutos más o hasta que las verduras estén cocidas. Retira del fuego.
3. Ofrece caliente con un poco de cebolla picada y limón.

Tiempo de preparación:	60 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4