



MOLE MANCHAMANTELES CON CERDO

Ingredientes:

- 800 g. de lomo de cerdo en medallones
- Sal
- Pimienta al gusto
- 6 chiles anchos
- 3 chiles pasilla
- ½ cebolla blanca
- 6 jitomates
- 7 dientes de ajo
- 6 clavos de olor
- ½ raja de canela
- ¼ de cda. de tomillo
- ¼ de cda. de orégano
- ¼ de mejorana
- 2 cdas. de azúcar estándar
- 1 cda. de consomé de pollo
- ¼ de taza de almendras peladas y tostadas (65 gr)
- ¼ de taza de cacahuates tostados (65 gr)
- 2 cdas. de vinagre blanco
- 1 taza. de agua (250 ml)
- 1 manzana
- 1 pza. de pera
- 150 g. de piña natural, limpia
- 2 cdas. de manteca de cerdo

Procedimiento:

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