



MOLE VERDE CON COSTILLITAS DE CERDO

Ingredientes:

- ½ kg costillas de cerdo
- 2 litros de agua
- ¼ pieza cebolla blanca
- 3 dientes ajo
- 750 gr tomate verde
- ½ manojo cilantro, lavado y desinfectado
- ¼ pieza cebolla blanca
- 4 dientes ajo
- 50 gr almendra en láminas
- 50 gr nuez pecana
- 50 gr ajonjolí
- 1 rama canela
- 1 cucharada de manteca de cerdo
- Sal al gusto

Procedimiento:

1. Coloca las costillas de cerdo en una olla junto con la cebolla y el ajo; vierte el agua sobre ellas, cuécelas a fuego medio durante 1 hora. Retira del fuego y reserva.
2. Cuece los tomates y posteriormente licúalos con la cebolla, los ajos y el cilantro. Reserva.
3. Tuesta sobre una sartén grande las almendras, las nueces, el ajonjolí y la rama de canela. No tuestes demasiado ya que pueden amargar. Licúalas con la mitad del caldo de cocción de las costillas hasta que se forme una pasta espesa.
4. Pon la manteca de cerdo en una olla hasta que se derrita y añade la preparación anterior. Cocina durante 5 minutos.
5. Agrega la mezcla de tomate que reservaste, sazona y deja hervir a fuego bajo durante 15 minutos. Si notas que está muy espesa puedes agregar un poco del caldo de cocción de las costillas.
6. Incorpora las costillas de cerdo y hierva 5 minutos más.
7. Sirve y presenta acompañado de arroz rojo y ajonjolí espolvoreado.

Tiempo de preparación:	1 hora 30 minutos
Grado de dificultad:	Difícil
Porciones:	6