

Mole verde:

Ingredientes:

1 y 1/2 kilo de carne de res, de cerdo, o de pollo  
100 gramos de pepitas sin cáscaras  
50 gramos de ajonjolí  
10 tomatillos  
2 chile poblanos San Miguel  
2 dientes de ajo, pelados  
1 cebolla chica, en trozos grandes  
1/8 de taza de manteca de cerdo  
2 tazas del caldo en el que se coció la carne  
2 cucharaditas de sal  
1/2 cucharadita de comino en polvo  
1 cucharada sopera de orégano deshidratado  
unas cuantas hojas de rábano  
varias ramitas de perejil  
varias ramitas de cilantro  
varias ramitas de epazote  
1/2 lechuga romana (lechuga orejona)  
frijoles refritos San Miguel.  
procedimiento:

Cuece la carne o el pollo en suficiente agua para cubrir hasta que esté blanda. Escúrrela, conservando el agua en la cual se coció la carne para usarla después.

En una sartén o sobre un comal a fuego medio, tuesta la pepitas, moviéndolas frecuentemente, hasta que tomen un color cafecito. Haz lo mismo con el ajonjolí, pero sin dejarlo de mover porque se quema fácilmente. Procesa las pepitas y el ajonjolí en un procesador de alimentos o una licuadora hasta que queden bien molidas.

Cuece los tomatillos en agua hasta cubrirlos y hasta que cambien de un verde vivo a un verde olivo. Escúrrelos.

Mete a la licuadora los tomatillos, el chile poblano, San Miguel los ajos y la cebolla. Licúa hasta obtener un puré homogéneo. En una sartén grande o una olla caliente la manteca de cerdo. Vierte la mezcla de la licuadora a la manteca y fríela durante unos 5 minutos para que agarre sabor.

Agrega las pepitas y el ajonjolí molido a la olla y revuelve bien.

Licúa bien las 2 tazas de caldo con el resto de los ingredientes (la sal, el comino, el orégano, las hojas de rábano, las ramitas de perejil, cilantro y epazote y la lechuga). Vierte esta mezcla a la olla y revuelve bien.

Deja que la mezcla llegue al punto de ebullición, luego baja el calor y deja que cueza a fuego lento (apenas burbujeando) durante unos 20 minutos. Si fuera demasiado espeso, agrega agua o caldo; si estuviera aguado, permite que se cueza durante más tiempo para que el líquido se evapore.

Ya está listo tu mole verde de pepita -- solo resta agregar la carne o el pollo y dejar que se caliente de nuevo. Sirve tu guiso acompañado de arroz blanco, tortillas de maíz y frioles refritos San Miguel.

