



Costilla de cerdo en mole pascal

Ingredientes

- 800 gramos de costilla de cerdo ya separadas
- 2 piezas de clavo de olor
- 1 taza de jugo de naranja
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de sal

PARA EL MOLE PASCAL:

- 1 pieza de chile ancho y de chile guajillo despepitados y tostados
- 100 gramos de pepita de calabaza tostada
- 50 gramos de cacahuete pelado, sin sal y tostado
- 1 rama de hierbabuena
- 1 rama de cilantro
- 200 ml de caldo de pollo sin grasa
- 1 cucharadita de sal

Preparación

En una sartén asa muy bien los chiles, con cuidado usa unas pinzas para no quemarte, cuando la piel este asada retíralos del fuego y asa la pepita de calabaza, ya que se tornen doradas retíralas del fuego y reserva.

Pon aasar el cacahuete, cuando esté dorado retira de inmediato y reserva. Es momento de usar la licuadora, muele los chiles con un poco de caldo, y ahora agrégale la pepita de calabaza, el cacahuete, la hierbabuena y el cilantro con el resto del caldo.

Enseguida hierva todo a fuego bajo... moviendo constantemente y sazona. Reserva para las costillas.

Ahora, en una ollita de teflón, dora las costillas con el ajo y los clavos de olor.

Añade el jugo de naranja y cocina a fuego bajo por 30 minutos. Si es necesario añade un poco de agua: no dejes que se reduzca el líquido. Cuando estén bien cocidas las costillas añade el adobo de pascal.

Acompaña tus costillitas de mole pascal con el arroz verde que preparamos antes. Dale un toque personal a la presentación decorando con pepita de calabaza