



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*