

ROMERITOS

Tradicionales y deliciosos Romeritos, ahora apta para veganos o personas que no quieren o no pueden consumir productos de origen animal.

¡Tienes que probarlos!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 5 Personas

- 3 papas grandes
- Sal
- Azúcar
- 300g. de pasta de mole preparado
- 7 nopales grandes
- 1/2kg. de romeritos

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

y lavamos bien $\frac{1}{2}$ kilo de romeritos. Los pasamos a una cacerola grande y agregamos agua a cubrir. Encendemos la estufa y tapamos la cacerola. Esperamos a que hiervan durante 35 minutos. Pasado ese tiempo, los revisamos y si ya están suave, apagamos el fuego. Esperamos a que enfríen y exprimimos bien los romeritos. Apartamos.

una cacerola ponemos 3 papas grandes con todo y cáscara, agregamos agua a cubrir. Agregamos $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y encendemos el fuego. Semi tapamos y dejamos hervir por 30

minutos. Pasado ese tiempo, revisamos que estén suave y si ya están listas, apagamos el fuego. Las sacamos del agua y las ponemos en un plato. Esperamos a que enfríen y les retiramos la piel. Las partimos en pequeños cubos. Apartamos.

7 nopales limpios y sin espinas, los partimos en cubos pequeños. Los pasamos a una cacerola y agregamos agua a cubrir. Agregamos $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y mezclamos. Encendemos el fuego y dejamos hervir por 25 minutos. Apagamos el fuego y colamos los nopales. Los tapamos con un trapo húmedo para reducir la baba. Apartamos.

al vaso de la licuadora 300 gr. de pasta de mole rojo preparado, Agregamos 2 tazas del agua de la cocción de las papas y si no alcanza, lo completamos con agua. Licuamos hasta integrar bien los ingredientes. Vertemos el mole en una olla de barro o en una cacerola grande. Encendemos el fuego y mezclamos constantemente para que no se pegue. Dejamos que hierva y probamos de sal. Agregamos al gusto. Si está muy espeso, agregamos un poco de agua. Mezclamos. Agregamos los romeritos, mezclamos. Agregamos los nopales y mezclamos. Agregamos las papas y mezclamos. Dejamos hervir por un minuto más y apagamos el fuego. Probamos de sal y agregamos al gusto. Agregamos $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar y mezclamos bien.

.

.

Ver video