

Filete Mimole



20 min



2 porciones

Ingredientes

Para el mole

1 Paquete de mole negro Mimole
1 taza de puré de tomate
2 tazas del caldo de su preferencia (pollo, res, cerdo, vegetales)

Para la receta

3 Filetes gruesos de res
5 pencas frescas de nopal
2 cucharadas de aceite de oliva
Sal y pimienta para sazonar

Modo de preparación

1. Preparar la pasta de mole siguiendo las instrucciones que se encuentran en la etiqueta.
2. Limpie los nopales quitándoles las espinas en caso de que las traiga. Con la ayuda de una escobilla unte aceite de oliva y sazónelo con sal y pimienta al gusto.
3. En una parilla precalentada ase los nopales sin que exceda de 3 minutos por lado, déjelos enfriar y córtelos en tiras.
4. Sazone con sal y pimienta ambos lados de los bistecs. Áselos de 4 a 5 minutos or cada lado o hasta su termino deseado. Una vez asados, sirva sobre una cama de mole y adorne con las tiras de nopal.