FUNDACIÓN HERDEZ | Casa Doña María Pons

RECETA

MOLE TENEK

DE LA CULTURA DE LA HUASTECA POTOSINA

ELABORADO POR
Victoria D. Pérez Martínez
Mariana Crisóstomo Zapata

COMUNIDAD DE ORIGEN
Tamtaletom

MUNICIPIO
Tancanhuitz

Mole Tenek

Aprende a preparar un platillo profundamente representativo de la cultura tenek de la Huasteca potosina: el Mole tenek.

Este mole no es dulce como otros moles del centro de México. Es un mole de semillas, especias y chiles secos, que refleja la relación de los pueblos originarios con la tierra, el maíz, los frutos y la autosuficiencia alimentaria.

Ingredientes

- Pollo 1.7 Kg
- Jitomate saladet 450 g
- Cebolla blanca 70 g
- Bolillo 100 g
- Galleta salada 140 g
- Chile cascabel 250 g
- Clavo entero 2 g
- Pimienta negra chica 2 g
- Comino entero 4 g
- Canela en raja 15 g
- Ajo 9 g
- Sal 24 g
- Ajonjolí blanco 780 g
- Pepita 185 g
- Cacahuate con cáscara 188 g
- Agua 5.070 L
- Manteca de cerdo 130 g

Procedimiento

1. Cortar el pollo por piezas y enjuagar.
2. Cocer el pollo en 3.070 L de agua y 10 g de sal. Retirar el pollo una vez cocido y reservar al igual que el caldo resultante.
3. Tostar el ajonjolí en un comal caliente y limpio, moler en metate. Reservar en otro recipiente.
4. Pelar el cacahuate, tostar y moler en metate. Reservar en otro recipiente.
5. Tostar la pepita, moler en metate y reservar en otro recipiente.
6. Asar el ajo y reservar.
7. Tostar el clavo, la pimienta, el comino y la canela.

8. Moler en metate las especias anteriores junto con el ajo y reservar.
9. Cortar el bolillo en rebanadas de medio centímetro aproximadamente y tostar.
10. Moler el bolillo y las galletas en el metate. Reservar en otro recipiente.
11. Mezclar el ajonjolí, el cacahuate, la pepita, las especias, el pan y las galletas. Reservar.
12. Asar el chile cascabel, desvenar y remojar en 0.500 l de agua tibia.
13. Licuar los chiles remojados con 2.000 l de agua. Reservar.
14. Cortar la cebolla en cubos pequeños.
15. Calentar la manteca y acitronar la cebolla.
16. Agregar los chiles licuados y la pasta de especias y semillas, cocer.
17. Agregar el pollo. Sazonar con el resto de la sal.
18. Incorporar todo el caldo de pollo y mover hasta que hierva.
19. Servir con una pieza de pollo por plato.

CONSULTA
Sabores de la Huasteca: Compartiendo tradiciones

AUTOR
Roberto Villaseñor González

EDITORIAL
Consejo Nacional para la Cultura y las Artes

Disponible para consulta en Biblioteca Casa Doña María Pons

RECETA

Sabores de la Huasteca: Compartiendo tradiciones

Roberto Villaseñor González

Editorial Consejo Nacional para la Cultura y las Artes

El libro "Sabores de la Huasteca, Compartiendo Tradiciones" es una obra que documenta y preserva el invaluable patrimonio gastronómico de la región cultural más importante de México, rescatando los saberes que las mujeres han transmitido por generaciones.

A través de 95 recetas provenientes de Hidalgo, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Tamaulipas y Veracruz, el texto ofrece un panorama integral que combina procedimientos culinarios con herramientas técnicas como glosarios, medidas universales y métodos de conservación. El libro trasciende lo culinario para convertirse en una experiencia sensorial y antropológica que celebra la exuberancia y la identidad cultural de la Huasteca.

DISPONIBLE PARA CONSULTA EN BIBLIOTECA CASA DOÑA MARÍA PONS