



Romeritos con Mole Nupcial

Fonda mi Lupita

Mole Nupcial

Buen Tono 22 local 4 entrada por calle Delicias

CDMX Centro Histórico 06070

Ingredientes para 6 a 8 personas.

*Se recomienda cazuela de barro.

2 kg de romero fresco

6 nopales

¼ kg de camarón seco con cabeza

¼ kg de papá cambray rosa

½ kg de Mole Nupcial

100gr de pulpa de camarón para las tortitas

2 a 3 huevos

Pan molido

Royal

Aceite

Sal al gusto


Bicarbonato

Preparación

1. Se limpia el romero quitándole lo más que se pueda de tallo y se lava a chorro de agua y se deja escurrir, en una cacerola se pone a calentar un poco de agua con una cucharadita de bicarbonato y cuando esté a punto de ebullición se agrega el romero para que se cocine hasta que tenga un color verde brillante, ya que se coció, se escurre y se exprime para quitar el exceso de agua y se guarda para posteriormente usarlo.
2. Los camarones se limpian quitándoles la cabeza (que posteriormente se usarán) y se dejan reposar en tantita agua.
3. Las papas se ponen a cocer para agregarlas al platillo después.
4. Los nopales se cortan en tiras y se cocen con agua, un poco de sal y una cucharadita de bicarbonato junto con un cazito de cobre para que no tomen un color negro y no se suelten mucha baba, ya que estén cocidos y tengan un color verde brillante, se escurren.
5. Las cabecitas de los camarones que limpiamos se les retiran los ojos y se ponen en tantito aceite para freírlas, una vez frita se licuan con un poco de agua y se pone a hervir en la cazuela dónde cocinaremos nuestros romeros.

Para las tortitas de camarón:

6. Se separa la clara de la yema, batiremos las claras a punto de turrón y se agregan la yemas para seguir batiendo, agregamos la pulpa de camarón con un cernidor o



coladera y mezclamos uniformemente junto con una cucharadita de royal y pan molido para que agarre cuerpo y crear una masa de la cual haremos tortitas del tamaño que queramos para freírlas con aceite, deberán tener un color dorado para que no sepan a quemado.

- Para que la masa no se nos pegue en las manos nos untaremos aceite.
 - El aceite que usamos para freír las tortitas se usará para freír las cabezas del camarón que limpiamos.
 -
7. En la cazuela dónde pusimos lo que licuamos se agrega el "Mole Nupcial" y un poco más de agua hasta disolverlo (no muy aguado) y agregamos nuestros ingredientes: romeros, nopales, papas cocidas, camarones y nuestras tortitas. Dejamos se cocinen moviendo constantemente para que no se llegue a pegar o que se queme.
 8. Se puede agregar un poco más de agua al gusto para que no queden muy espesos.
 9. Para servir se pueden acompañar con un poco de arroz blanco.

PIEZAS DE POLLO

	CON CALDO	C/ARROZ	CON MOLE	C/ARROZ
½ PECHUGA.....	\$80"	\$90"	\$95"	\$105"
PIERNA.....	\$50"	\$60"	\$70"	\$80"
MUSLO.....	\$55"	\$65"	\$75"	\$85"
RABADILLA.....	\$45"	\$55"	\$60"	\$70"
ALON.....	\$45"	\$55"	\$60"	\$70"
CABEZA.....	\$40"	\$50"	\$50"	\$60"
HUACAL.....	\$40"	\$50"	\$50"	\$60"



PIEZA DE GALLINA (SOLO DOMINGO) \$3" PESOS MAS

CALDOS

CALDO ESPECIAL	Gde. \$80"
(EXQUISITO CALDO DE POLLO, ARROZ, DESEBRADA DE PECHUGA, AGUACATE Y CHIPOTLE DE LA CASA)	Ch. \$70"
CALDO SOLO.....	\$30"
CALDO C/ ARROZ.....	\$40"
CALDO C/ MOLLEJAS.....	\$35"
CALDO C/ HIGADOS.....	\$35"
CALDO C/ PATAS.....	\$35"
ARROZ SOLO.....	\$25
ARROZ C/ MOLE.....	\$40"
ORDEN DE FRIJOLES.....	\$25
ORDEN DE MOLE.....	\$30"



Con arroz
\$ 10" más.



ENCHILADAS SUPER ESPECIALES

(DELICIOSAS ENCHILADAS ESPECIALES ACOMPAÑADAS DE ARROZ, FRIJOLES Y UNA PIEZA DE POLLO ó SI LO PREFIERE DOBLE PECHUGA DESEBRADA)

\$180"

ESPECIALES (CON CARNE DE PECHUGA DESEBRADA).....	\$105"	c/ arroz \$115"
SURTIDAS (CON CARNE DE POLLO SURTIDA Y CUERITOS).....	\$55"	c/ arroz \$65"
SOLAS (SIN POLLO).....	\$40"	c/ arroz \$50"



TORTAS

DE PECHUGA

(PECHUGA, MOLE, QUESILLO Y CEBOLLA).....\$45" C/ ARROZ.....\$55"

POBLANA

(PECHUGA, AGUACATE, QUESILLO, CEBOLLA Y CHILPOTLE DE LA CASA).... \$45" C/ ARROZ.....\$55"

DE SURTIDA

(CARNE DE POLLO SURTIDA C/ CUERITOS, MOLE, QUESILLO Y CEBOLLA).....\$40" C/ ARROZ.....\$50"

ORDEN DE PECHUGA DESEBRADA.....CON CALDO \$50"....CON MOLE \$60"

ORDEN DE SURTIDA.....CON CALDO \$35"....CON MOLE \$45"

Con arroz
\$10" más

CAFÉ

\$ 18" Med. \$25" Gde.

REFRESCOS

\$ 18"

CERVEZAS

\$ 30" clara y \$ 35" obscura.

PAN ó TORTILLA

\$ 3" x Pieza u orden.

EN TODOS LOS PLATILLOS PARA LLEVAR SE
COBRA \$ 3" pesos X ENVASE

"BUEN PROVECHO Y GRACIAS POR SU PREFERENCIA"





\$90 pesos
chipotles
de la casa.



\$45 pesos
salsa Macha
estilo
orizaba