

Enmoladas

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Clavos De Olor: 3 Unidades

Chiles mulatos: 6 Unidades

Tomate: 1 Unidad

Pan bolillo: 1 Unidad

Plátano: 1 Unidad

Sal y Pimienta: c/n

Tortillas: 5 Unidades

Rama de canela: 1/4 Unidad

Cebolla: 1/4 Unidad

Ajo: 3 Dientes

Caldo De Pollo: 2 Tazas

Pimienta Negra: c/n

Pasas de Uva: 1/4 Taza

Semillas de sésamo: 100 grs

Chiles Anchos: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Desvenar unos chiles
- Asar los chiles junto con *ajo*, canela y *cebolla*.
- Rebanar un *plátano* y un bolillo y freírlos en aceite.
- Poner en la licuadora las preparaciones anteriores, junto con un *jitomate*, el *sésamo* y las pasas
- Agregar caldo de *pollo*.
- Pasar el licuado a una olla y dejar cocinar unos minutos
- Salpimentar.
- Servir el mole con tortillas rellenas de queso o de *pollo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/enmoladas>