

Mole con Pollo



Ingredientes

Chile Guajillo: 2 Unidades
Cebolla blanca: 1/2 unidad
Dientes de ajo: 2 Unidades
Clavo De Olor: 2 Unidades
Manteca De Cerdo: 2 cdas

Canela: 1 Rama
Chile ancho: 2 Unidades
Chile mulato: 2 Unidades
Caldo De Pollo: 1 Litro
Muslos de pollo cocidos: 4 Unidades

Acompañamiento

Cebolla: 1/2 unidad

Cilantro Picado: 3 Ramas

Preparación de la Receta

- Freír en *manteca* de *cerdo* todos los chiles limpios y desvenados.
- Junto con los demás ingredientes y *especias*, licuar los chiles ayudando con el caldo de **pollo**.
- Regresar a la olla con *manteca* y verter la molienda hasta que reduzca con movimientos circulares.
- Agregar las piezas de *pollo* hasta que se terminen de cocer.
- Tapar y dejar cocinar hasta lograr la consistencia deseada

Emplatado

- En una cazuela, servir el *pollo* con el mole acompañado de aros de *cebolla* fresca y *cilantro* picado