Mole Almendrado

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Chilacayotes: 2 Unidades
Ajonjolí o sésamo: 1/2 Taza
Chiles guajillos: 2 Unidades
Chocolate: 200 grs
Ajo: 2 Dientes
Maní: 1/2 Taza
Jitomates o tomates redondos: 2 Unidades
Mantequilla: 2 cdas
Pimienta gorda: c/n
Cebolla: 1/2 Unidad
Anís: c/n
Canela: c/n
Almendras: 1/2 Taza
Caldo De Pollo: 1 Litro
Jengibre: c/n
Lomo de cerdo: 650 grs
Pan duro: 100 grs
Chiles Anchos: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Mole

- *Dorar* la carne cortada en trozos en una olla con *manteca* fundida.
- Tostar en un comal los cacahuates, las almendras, el *ajonjoli* y licuar con caldo de *pollo* agregando la canela, los jitomates, la *cebolla*, los dientes de *ajo*, los chiles anchos, el anís, la pimienta y el *jengibre*.
- Retirar del fuego y licuar con caldo de *pollo*.
- Verter en la olla junto con la carne y guisar durante 20 minutos.
- Incorporar los chilacayotes cortados y el pan duro.
- Triturar el *chocolate* con el *molcajete* e integrar a la olla, cocinar durante 10 minutos.

Armado

- Servir en un tazón.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mole-almendrado