Mole Amarillo



Tiempo de preparación: 150 Min

Ingredientes

Caldo

Agua: 4 Litros
Brazo de apio: 3 unidad
Cebolla: 1/2 unidad
Dientes de ajo: 2 unidad
Dientes de ajo: 2 unidad
Pollo grande cortado en piezas: 1 unidad
Zanahoria: 1 unidad

Guarniciones

Calabaza italiana cocida: 250 Gramos
Chayote cocido: 1 unidad
Ejotes cocidos: 250 Gramos
Papa cambray cocidas: 250 Gramos

Mole

Jitomate: 4 Unidades
Caldo De Pollo: 4 1/2 Litros
Cebolla: 1 unidad
Chile Chilcostle: 8 unidad
Chile ancho: 2 unidad
Chile costeñito: 6 unidad
Clavo De Olor: 6 unidad
Dientes de ajo: 2 Unidades
Hojas de hierba santa: 1 unidad
Masa De Maíz: 120 Gramos
Orégano: 2 pz
Pimienta negra entera: 2 pz
Pimienta gorda: 1 pz
Tomate: 6 Unidades

Preparación de la Receta

CALDO

- Cocinar el *pollo* con *zanahoria*, *cebolla*, *apio* y *ajo* en una olla con suficiente agua.
- Dejar cocinar durante 1 hora aproximadamente.
- Colar y reservar caldo y *pollo* por separado

MOLE

- Hidratar en un olla con agua hirviendo los chiles
- Licuar los chiles con un poco de el agua de la cocción hasta formar un puré, colar y reservar
- *Hervir jitomate*, *cebolla*, *tomate* y *ajo* hasta que cambien de *color*
- Tostar en una sartén pimienta gorda, pimienta negra, clavo de olor y *orégano*, colocar en un *molcajete* y triturar hasta formar una pasta.
- Licuar verduras hervidas junto con nuestro puré de *especias* y caldo de *pollo*, colar y reservar
- Freír en la olla en la que se hizo el caldo de *pollo* el puré de chiles con *mantequilla* de *cerdo*.
- Agregar el licuado de *jitomate* y *especias*, dejar cocinar durante 15 minutos aproximadamente
- Licuar caldo de *pollo* con masa de maíz, agregar a la olla de nuestro mole junto con la hoja santa,
- Mover constantemente hasta espesar, *sazonar*
- Agregar, una vez listo, el *pollo cocido* para calentar
- Servir una pieza de *pollo*, acompañar con verduras cocidas de *guarnición*.

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