

# Mole Amarillo

Tiempo de preparación: 150 Min



## Ingredientes

### Caldo

**Agua:** 4 Litros

**Cebolla:** 1/2 unidad

**Dientes de ajo:** 2 unidad

**Zanahoria:** 1 unidad

**Brazo de apio:** 3 unidad

**Dientes de ajo:** 2 unidad

**Pollo grande cortado en piezas:** 1 unidad

### Guarniciones

**Calabaza italiana cocida:** 250 Gramos

**Chayote cocido:** 1 unidad

**Papa cambray cocidas:** 250 Gramos

**Ejotes cocidos:** 250 Gramos

### Mole

**Jitomate:** 4 Unidades

**Caldo De Pollo:** 4 1/2 Litros

**Chile Chilcostle:** 8 unidad

**Chile costeño:** 6 unidad

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Masa De Maíz:** 120 Gramos

**Pimienta negra entera:** 2 pz

**Tomate:** 6 Unidades

**Cebolla:** 1 unidad

**Chile ancho:** 2 unidad

**Clavo De Olor:** 6 unidad

**Hojas de hierba santa:** 1 unidad

**Orégano:** 2 pz

**Pimienta gorda:** 1 pz

## 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>