Mole blanco con conejo

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Conejo en partes: 6 Unidades
Piñón blanco: 3 Cucharadas
Ajonjolí: 2 Cucharadas
Semilla de cilantro: 1 Cucharada
Anís estrella: 1 ½ Unidad
Chile gúero: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Rebanada de pan de molde: 3 Unidades
Manzana golden: 2 Unidades
Polvo de anís: 1 Pizca
Plátano macho frito: 1 Unidad
Brotes de cilantro: Cantidad necesaria
Cacahuate sin piel: 3 Cucharadas
Almendras sin piel: 150 Gramos
Semillas de Girasol: 2 Cucharadas
Pimienta gorda: 1/2 Unidad
Canela: 1 Raja
Chile habanero: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Hoja Santa: 1 ½ Hojas
Leche: 1/4 Tazas
Chocolate blanco: 200 Gramos
Pasa Uva blanca?: 150 Gramos
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Paso a paso

- Cocinar el **conejo** solamente en agua caliente pasados 15 minutos retirar y reservar el agua de cocción.
- En una sartén tostar los frutos secos y semillas, moviendo constantemente evitando se doren excesivamente.
- Tostar la raja de canela anís estrella y reservar
- Retirar las semillas de los chiles y asar en un comal los chiles güeros, cebolla habanero y *ajo* .
- Mezclar en un tazón las semillas tostadas los chiles y *cebolla*, ahí añadir troceados los ingredientes pan tortilla, *manzana*, leche, revolver y licuar con un poco del caldo de cocción del *conejo*.
- Cuando se tenga la molienda como producto del licuado, colocar aceite en una *cacerola* y cuando se caliente, agrega el mole. ?

- Cocinar y remover hasta que se espese
- (Es importante no dejar de mezclar ya que es delicado, de esta manera, se evitará que se pegue a la cacerola).
- Incorporar a la mezcla el polvo de anís, la canela, anís estrella y *chocolate* blanco, mover y *sazonar* con sal y pimienta.
- Dejar cocinar a fuego bajo 20 minutos
- Una vez que todos los ingredientes se integren, se sirve
- Colocar el *conejo* en un plato y bañarlo con el mole blanco
- Acompañar con el *plátano* macho, las pasas güeras y unos brotes de *cilantro*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mole-blanco-con-conejo