Mole blanco con pollito de leche



Ingredientes

Para el mole

Aguacate tostado: 2 Hojas
Chiles costeños tostados: 2 Unidades
Ajonjolí negro tostado: 1 Taza
Caldo De Pollo: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Avellanas tostadas: 1 Taza
Pasitas blancas, picadas toscamente: 50 g
Chocolate blanco: 100 grs.
Cebolla blanca: 1/2 Unidad
Azucar: Cantidad necesaria
Chiles gueros: 2 Unidades
Sal: Cantidad necesaria
Cerveza con trigo: 1 Unidad
Piñones blancos tostados: 1 Taza

Para la guarnición

Higos horneados con azúcar: 5 Unidades

Para los pollitos de leche

Aguacate tostado: 6 Hojas
Sal y pimienta negra recién molida:
Pollito de Leche: 2 Unidad
Papel aluminio: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para los pollitos de leche

- Cortar los pollitos por mitad a lo largo
- Colocarlos en una charola con la piel hacia abajo

- Sal pimentarlos y colocar por encima las hojas de *aguacate*
- Cubrir con papel aluminio
- Hornear por 15 min a 180° y 5 min mas descubierto para que dore ligeramente

Para el mole

- Tostar en un comal las avellanas, piñones, almendras y *ajonjolí*
- Moler en la licuadora junto con pasitas blancas, *chile* güero, *chile* costeño, *ajo*, *cebolla* y caldo de cocción
- *Hervir* la cerveza de trigo junto con las hojas de *aguacate* para evaporar el alcohol
- Incorporar solo la cerveza sin hojas del *aguacate* a la licuadora
- Cocinar a fuego bajo

Para la nixtamalización

- Se cuece el maíz seco en agua con cal previamente diluida
- Se reposa por 12 horas y se cuela
- Moler en metate o molino hasta obtener una masa y tersa
- Formar bolitas y aplastar con ayuda de la prensa
- Colocar en un comal caliente y cocer
- Reservar

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