

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>