

# Mole Blanco

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pollo cocido:** 1/4

**Semillas de melón:** 400 grs.

**Caldo de cocción de las codornices:**

**Pan molido:** 50 grs.

**Chile guajillo al gusto:** 1 o 2 tiras de chile

## Preparación de la Receta

### Para el Mole blanco

- En una *cacerola* con agua, *ajo* y *cebolla* a cocer las codornices y se reservan
- Se limpian las semillas del melón perfectamente en el grifo del agua, se ponen a tostar y una vez tostadas se proceden a moler con el caldo y el *chile* posteriormente se pone a *sazonar* en una *cacerola* con *aceite* o *manteca* y agregar caldo dando una textura suave no aguada de codorniz hasta que esté perfectamente sazonado.
- Se deshebran y deshuesan las codornices y se reserva la carne.
- Se sirve sobre un *vuelvan* relleno de la carne y acompañado de mole blanco decorando con *grana* e *higo*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mole-blanco>