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