Mole De Dátil Con Chocolate



Ingredientes

Aceite de oliva: ¼ Tazas
Almendras: 2 Tazas
Cebolla mediana: ½ unidad
Chiles Anchos Desvenados: 200 g
Ciruelas Pasas Sin Huesos: 5 unidad
Cucharada Tomillo Fresco: 1 cucharadas medianas
Diente de ajo: 2 Dientes
Guayabas: 4 unidad
Pera En Cubos: 1 unidad
Plátanos dominicos: 3 Unidades
Tortilla: 1 Unidad
Agua: c/n
Canela: ½ cuacharadita
Chiles Guajillo Desvenados,: 200 g
Chocolate Semiamargo Troceado: 75 g
Clavo De Olor: 2 unidad
Dátiles Sin Huesos: 5
Duraznos En Cubos: 4 Unidad
Manzana roja: 1 unidad
Pimienta: 1/2 Cucharadas
Rebanadas De Piña: 4 unidad

Preparación de la Receta

- Moler los chiles con un poco del agua caliente donde se remojaron y colar.
- Poner aceite (o manteca) en una sartén y freír la mezcla de chiles, moviendo constantemente para que la poca agua con que se molieron se evapore ; apagar el fuego y reservar.
- Aparte, freír en aceite (o manteca) las almendras hasta que tomen *color* ; retirar y reservar
- En esta misma sartén *dorar* sucesivamente, retirar y reservar la canela, los clavos, la pimienta, la *cebolla*, los dientes de *ajo*, la tortilla, las ciruelas pasas, los dátiles, el *tomillo*, la *manzana*, los duraznos, la pera, la *piña*, los plátanos dominicos y las guayabas.
- Ya fritos estos ingredientes molerlos con algo de agua, colar y volver a moler con poca agua lo que va quedando en el
- Colador
- Calentar de nuevo aceite (o manteca) y freír, a fuego muy bajo moviendo constantemente hasta que se
- Reduzca
- Agregar la mezcla de chiles, las almendras y los trozos de **chocolate** semiamargo, así como sal, y continuar

- Revolviendo
- Dejar cocinar hasta que el *chocolate* se disuelva muy bien
- Debe quedar una pasta bastante espesa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mole-de-datil-con-chocolate