

# 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>