

Mole de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Maní: 3 Cantidad necesaria

Chile ancho: 2 Unidades

Almendras: 1/2 Taza

Supremas de pollo: 2 Unidades

Azucar: 2 cdas.

Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Canela: 1 cdita.

Semillas de sésamo tostadas: Cantidad necesaria

Ajo picado: 1 cdita.

Bananas: 2 Unidades

Caldo De Pollo: Cantidad necesaria

Clavo De Olor: 2 Unidades

Pasas de Uva: 2 cda.

Cacao amargo en polvo: 30 g

Chile pasilla: 2 Unidades

Pimienta en grano: A gusto

Guarnición

Chiles: 1 Unidad

Aceite: Cantidad necesaria

Arroz cocido: 2 Tazas

Ajo: A gusto

Preparación de la Receta

- En una olla con abundante caldo hierva las supremas de **pollo** de 10 a 15 minutos. retire y reserve.
- En una sartén con aceite caliente, dore los chiles. Coloque en un bowl y rehidrate con parte del caldo de la cocción de las supremas. Corte en rodajas.
- Pele la *cebolla* y corte *brunoise*.

Guarnición

- Saborice el *arroz* con *chile*, *ajo* y *aceite*.

Armado

- En una sartén con aceite caliente, sude la *cebolla* junto con el *ajo*, sal.
- Agregue las bananas peladas y cortadas en láminas junto con los chiles, canela, pimienta en grano, pasas de uva, clavo de olor y selle.
- Incorpore las almendras, el *maní* y cocine 3 minutos mas.
- Luego agregue el azúcar junto con el *chocolate* e incorpore poco a poco el caldo de cocción de de las supremas hasta cubrir. Cocine durante 45 minutos aproximadamente.
- Luego coloque en un bowl y procese.
- Mezcle con las supremas previamente desmenuzadas.

Presentación

- Sirva en un plato junto con el *arroz* y espolvoree con las semillas de *sésamo*.
-

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