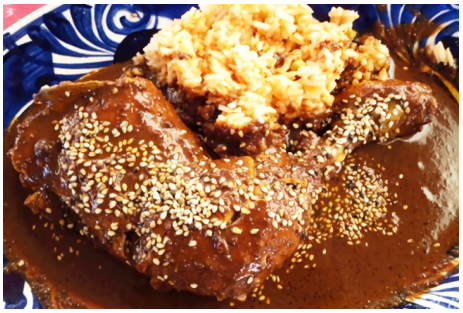
Mole de pollo

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