Mole de Tehuipango con Guajolote



Ingredientes

Jitomate: 2 Unidades
Aceite: 50 miliitros
Cacahuate: 50 Gramos
Comino: 1/4 cda
Dientes de ajo: 3 Unidades
Galletas de vainilla: 6 Unidades
Pan duro: 1/2 unidad
Pimienta: 3 Unidades
Sal: c/n
Chile Guajillo: 2 Unidades
Ajonjolí: 30 Gramos
Cebolla blanca: 1/2 unidad
Chile ancho: 2 Unidades
Clavo De Olor: 2 Unidades
Manteca: 50 Gramos
Pechuga de guajolote: 1/2 unidad
Chile pasilla: 2 Unidades
Platano macho: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En una olla, cocinar el guajolote en agua caliente con sal hasta que este tierno
- Rebanar los plátanos machos, para posteriormente freírlos con aceite y *manteca* de *cerdo*.
- Retirar el exceso de grasa con papel absorbente y reservar.
- Asar en un comal muy caliente el *jitomate*, la *cebolla* y el *ajo* ; posteriormente, cortar y limpiar los chiles para tatemarlos en el mismo comal.
- Reservar.
- En otra sartén, tostar el *ajonjolí*, el *cacahuate* y el pan duro por separado.
- Reservar
- Añadiendo las galletas de vainilla partidas, licuar todos los ingredientes ayudando con el caldo de cocción del guajolote
- Realizar por tandas la molienda e ir agregándola a una olla caliente para cocinar el mole añadiendo poco a poco el caldo de cocción del guajolote y así ir equilibrando el espesor de la preparación.
- Perfumar con las *especias* y *sazonar* con sal al gusto
- Cocinar por 30 minutos.
- Servir en una cazuela el guajolote bañado con el mole y espolvorearlo con *ajonjolí*

Consulta la receta original en