

Mole de Tehuipango con Guajolote



Ingredientes

Jitomate: 2 Unidades

Aceite: 50 mililitros

Cacahuete: 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 *cacahuete* 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*

