

Mole de Zanahoria

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Ajonjolí Tostado: 2 cdas

Chile chipotle encurtido: 2 Unidades

Almendras Tostadas: 15 Unidades

Jitomate maduro asado: 1 Kilo

Mejorana fresca: 2 Ramas

Pimienta gorda: 6 Unidades

Sal: c/n

Cebolla: 1 unidad

Dientes de ajo: 3 Unidades

Clavo De Olor: 4 Unidades

Manteca o aceite vegetal: c/n

Tomillo fresco: 2 Ramas

Pollo en piezas: 1 unidad

Zanahoria: 750 Gramos

Preparación de la Receta

- El *pollo* en piezas se cuece con hierbas de olor, *tomillo*, *mejorana* y sal al gusto.
- Lavar y *pelar* las **zanahoria**, cocer en un poco de caldo de *pollo*
- Ya cocida, licuar y reservar.
- Licuar perfectamente *chile chipotle*, jitomates, *ajonjolí*, almendras, pimienta, clavos, *ajo* y *cebolla*.
- En un poco de aceite o *manteca*, freír la salsa recién licuada.
- Agregar la *zanahoria* licuada sin dejar de mover para que no se pegue.
- Finalmente se agrega el *pollo*, se deja *sazonar* unos minutos y se retira del fuego.

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