Mole negro con Pollo y Arroz

Tiempo de preparación: 85 Min

Ingredientes

Pollo de leche: 2 Unidades
Hierbas de Olor: A gusto
Pepita de calabaza: 1/2 Taza
Ajonjolí: 1/4 Taza
Clavo De Olor: 10 Unidades
Chiles chicuaces negros: 4 Unidades
Chiles mulatos: 4 Unidades
Jitomates rojos: 3 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Plátano macho frito: 1/2 Unidad
Tortilla de maíz tostada: 1 Unidad
Hojas De Aguacate: 2 Unidades
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Cacahuates: 1/2 Unidad
Almendras peladas: 1/2 Taza
Semillas de comino: 1/2 Taza
Pimientas Gordas: 3 Pizca
Chile pasilla: 4 Unidades
Cebolla: 1/2 Unidad
Tomates Verdes: 4 Unidades
Pasitas uva: 3 Cucharadas
Bolillo tostado: 1/2 Unidad
Hierbas de Olor: Cantidad necesaria
Chocolate de mesa: 50 Gramos

Preparación de la Receta

Paso a paso

- Tostar por separado el *cacahuate*, pepitas, almendras *ajonjolí*, *semilla* de *comino*, clavo de olor, pimienta, con cuidado de no quemarlos reservarlos en un tazón
- Tatemar los chiles secos en un comal, cuidando no quemarlos e hidratarlos en agua caliente
- En el mismo comal tatemar media *cebolla*, *ajo*, jitomates y tomates verdes, retirar**.**
- Añadir en el tazón de reserva los chiles, vegetales asados, *plátano*, pan, tortilla, (previamente tostados) y pasas, revolver todo
- Licuar frutos secos, *especias* y chiles junto con un poco de agua y en una cazuela grande calentar el aceite y agregar la molienda poco a poco sin dejar de mover.
- Añadir un poco de hierbas de olor y la hoja de *aguacate*
- Agregar el *chocolate* hasta que se derrita, mezclar bien todo y *sazonar* con sal al gusto

- Colocar en un tazón aceite de oliva, hierbas aromáticas sal y pimienta revolver y con esto bañar por todos lados el **pollo** de leche.
- Hornear a 180 ºC de 25 a 30 minutos.
- Servir el *pollo* con el mole, espolvoreando con *ajonjolí*
- Acompañar con **arroz**

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mole-negro-con-pollo-y-arroz