Mole negro de Guajaca con hojaldre

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arroz a la mexicana

Arroz: 250 grs.
Cebolla: 150 g
Jitomates: 750 g
Ajo: 50 g

Enchiladas de mole

Aros de cebolla: 30g
Tortillas De Maíz: 500 g
Aceite: 200 Ml.
Ajonjolí: 20 g

Mole negro de Guajaca con hojaldre

Bolillo: 1 Pieza
Chocolate: 200 g
Cacahuates pelados: 50 g
Chile mulato: 10 g
Orégano: 5 g
Canela En Raja: 10 g
Ajonjolí: 50 g
Tortillas: 300 g
Manteca: 10 g
Almendras: 50 grs.
Hoja de aguacate: 5 g
Chilhuacle: 10 g
Jitomates: 750 g
Ajo: 10 g
Guajolote: 1 Pieza

Preparación de la Receta

Para el guajolote

- Cocer el guajolote en agua con *ajo*, *cebolla* y *laurel*

Para el mole

- *Dorar* en *manteca*, *ajo*, *cebolla*, chiles, almendras, *ajonjolí*, *cacahuate*, hojas de *aguacate*, fondo de cocción, canela, *orégano*, tortilla, pan y *chocolate*.
- Licuar.
- Regresar a guisar a la cazuela y rectificar de sal.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mole-negro-de-guajaca-con-hojaldre