

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, cacahuete, 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>