Mole Poblano Cuetzalteco por Alfonsina Salas -Cuetzalan



Ingredientes

Agua: c/n
Pollo: 2 kilos
Sal: c/n

Salsa de Mole

Cebolla: 1 Unidad
Aceite de soja: c/n
Almendras: 250 grs
Cacahuate con piel: 250 grs
Canela en rama: 25 grs
Chile seco chipotle: 100 grs
Chile ancho: 250 grs
Chocolate: 125 grs
Clavo De Olor: 1 cda
Ajo: 6 Dientes
Galletas: 100 grs
Jitomates o tomates redondos: 1 Kilo
Pasas de Uva: 100 grs
Piloncillo o Panela: 500 grs
Plátano macho verde: 2 Unidades
Sal: c/n
Tortillas: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Trozar el *pollo* y hervirlo en agua con sal por 20 minutos
- Reservar en su caldo.

Salsa de Mole

- Desvenar y sacar semillas del *chile* ancho
- Tostar en *plancha*.
- Una vez que enfríe, moler a polvillo.
- En el comal freír el *plátano* cortado en trozos, las tortillas hasta *dorar*, las almendras, los cacahuates y las galletas.
- Escurrir
- Moler en molinillo todo lo frito junto a las pasas de uva.

- *Hervir* el *chile* seco junto con el *jitomate*, la *cebolla* y el *ajo*.
- Incluir la canela, el clavo molido y agua de su cocción
- Licuar.
- En la olla de barro donde cocerá el mole, disponer un poco de aceite y verter el licuado de *jitomate*, agregar la *panela*, el *chocolate*, el *chile* ancho en polvo y por último todo el resto de los ingredientes molidos
- Revolver por 30 minutos hasta lograr una pasta espesa que no se pegue a la cazuela
- Entibiar.
- Diluir la pasta de Mole con caldo del *pollo cocido* y calentar por 10 minutos a fuego bajo.
- Disponer en el plato una pieza de *pollo*, bañar con el Mole y acompañar con *Sopa* de *arroz* y tortillas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mole-poblano-cuetzalteco-por-alfonsina-salas-cuetzalan