

# Mole Poblano Cuetzalteco por Alfonsina Salas -Cuetzalan



## Ingredientes

Agua: c/n

Sal: c/n

Pollo: 2 kilos

### Salsa de Mole

Cebolla: 1 Unidad

Aceite de soja: c/n

Cacahuete con piel: 250 grs

Chile seco chipotle: 100 grs

Chocolate: 125 grs

Ajo: 6 Dientes

Jitomates o tomates redondos: 1 Kilo

Piloncillo o Panela: 500 grs

Sal: c/n

Almendras: 250 grs

Canela en rama: 25 grs

Chile ancho: 250 grs

Clavo De Olor: 1 cda

Galletas: 100 grs

Pasas de Uva: 100 grs

Plátano macho verde: 2 Unidades

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>