

Mole poblano

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo de pollo desgrasado: 4000 cc

Sal de grano: A gusto

Canela: 3 Ramitas

Chocolate amargo: 70 g

Almendras: 70 g

Chile mulato: 100 g

Chile ancho: 100 g

Chile pasilla: 100 g

Tortillas fritas: 4 Unidades

Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Bolillo frito: 1 Unidad

Plátano macho sin cáscara: 100 g

Clavos De Olor: 3 Unidades

Cebolla blanca: 2 Unidades

Cacahuates pelados: 70 g

Ajo: 6 Dientes

Pasas de uva negras: 70 g

Semillas De Anís: 1/2 cda.

Manteca De Cerdo: 300 g

Pollo en cuartos: 8 Unidades

Ajonjolí: 70 g

Jitomates: 2 Pza

Preparación de la Receta

- Calentar la mitad de la *manteca* en una olla y *dorar* los chiles.
- Retirar los chiles y ponerlos a *hervir* en el caldo de *pollo* durante 15 minutos para suavizarlos.
- Por separado en un sartén freír la *almendra*, *cacahuete* y *ajonjolí* hasta que estén ligeramente dorados.
- Reservar
- Freír en el mismo sartén, agregando un poco de *manteca*, el *jitomate* hasta que se desbarate.
- Incorporar el *plátano* y las pasas junto con la canela, anís, pimienta y clavo.
- Reservar.
- Freír, en el mismo sartén, el *ajo*, la *cebolla* e incorporar las tortillas y el bolillo.
- Reservar
- Escurrir los chiles, licuarlos y freírlos con *manteca* en la olla de barro.
- Ir licuando el resto de los ingredientes e incorporarlos.
- Incorporar el *chocolate* y *hervir* por 15 minutos.

- *Sazonar* con sal, rectificar consistencia, agregar el *pollo cocido* y cocer 20 minutos más a fuego lento
- Servir con *arroz* blanco, rojo, tamales poco condimentados (de *frijol* con queso) o frijoles caldosos tipo ayocotes
- Decorar el mole con *ajonjolí*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mole-poblano>