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 Anis: 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*, *cacahuate* 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