Mole, Rezo de semillas y especias



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chiles

Chocolate: 50 g
Chiles pasilla: 2 Unidades
Chiles Chipotle: 2 Unidades
Chiles Anchos Secos: 2 Unidades
Chiles meco: 2 Unidades
Azucar: 1 cdita.

Mole

Pimienta gorda: 1 cdita.
Pimienta Negra en grano: 1 cdita.
Manteca: 3 cdas.
Ajos fritos: 4 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates: 2 Unidades
Semillas de culantro: 2 cdas.
Jitomates hervidos: 2 Unidades
Almendras: 2 cda.
Cebolla frita: 1 Unidad
Ciruelas pasas: 2 cdas.
Cebolla en juliana: 1 Unidad
Tortilla quemada: 1 Unidad
Anís: 5 g
Canela en rama: 1 Unidad
Pasas de Uva: 2 cda.
Agua: 3 cdas.
Plátano macho frito: 1 Unidad
Maní: 40 g
Ajonjolí: 2 cda.
Pan en cuadraditos: 2 Rodajas

Pollo

Sal: A gusto
Pollo / Pechugas: 1 Unidad
Pollo/Patamuslo: 2 Unidades
Caldo De Pollo: 1 L

Preparación de la Receta

Chiles

- Lave los chiles.
- Corte al medio y retire las pepitas
- Resérvelas.
- En una sartén dore los chiles de ambos lados.
- Retire y colóquelos en remojo durante 20 minutos.
- Retire los chiles y reserve el agua.
- Procese los chiles con ¼ del agua reservada.
- Dore las pepitas en un sartén.
- Retire y colóquelas en un mortero
- Reserve.

Mole

- En una sartén con 1 cucharada de *manteca* tueste las almendras junto con el anís, las semillas de *culantro*, el *maní*, el *ajonjolí*, la pimienta negra y la pimienta gorda.
- Incorpore las pasas de uva, las *ciruela* y los cuadraditos de pan.
- Retire y coloque en el mortero junto con las pepitas, la canela y el agua.
- Triture hasta que quede una pasta
- Reserve.
- Procese luego las bananas fritas, junto con los jitomates, los tomates, la *cebolla* y los ajos fritos hasta obtener una pasta
- Reserve.
- Ponga a fuego lento una cazuela de barro, añada la *manteca* restante, dore la *cebolla* y condimente con sal.
- Incorpore luego la pasta de **especias** y mezcle con una cuchara de madera.
- Añada la pasta y los chiles procesados.
- Sazone nuevamente con sal.
- Incorpore el *chocolate* y mezcle.
- Por ultimo agregue 2 tazas del caldo de *pollo*.

Pollo

- En una *cacerola* con el caldo cocine el *pollo*.
- Condimente con sal.
- Deje enfriar dentro del caldo

Armado

- Sirva el *pollo* en una fuente y vierta sobre este el mole.

Presentación

- Decore con semillas de *sésamo* y acompañe con la tortilla.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mole-rezo-de-semillas-y-especias