

# Mole rosa con pollo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pasas de uva rubia:** 50 g

**Chocolate blanco:** 100 grs.

**Canela molida:** Cantidad necesaria

**Comino:** A gusto

**Ajonjolí blanco:** Cantidad necesaria

**Caldo De Pollo:** 2 L

**Tequila:** 70 cc

**Pollo:** 1 Unidad

**Chile Chipotle:** 1 Lata chica

**Piñones rosas:** 100 g

**Cebolla blanca:** 1 Unidad

**Ajo:** 4 Dientes

**Almendras peladas:** 100 grs.

**Remolachas cocidas:** 2 Unidades

**Morrón Rojo:** 1 Unidad

**Crema:** 150 cc

**Requeson:** 100 g

## Preparación de la Receta

### Para hacer la ensalada

- *Papa, elote* amarillo, huevos hervidos y rabos de *cebolla* cambray
- Tomamos una *papa* hervida en salmuera al 2. 5% (250 gramos de sal por litro de agua) y la cortamos en cubos.
- Le agregamos granos de *choclo*.
- A las cebollas de verdeo les picamos la parte verde (sin usar las primeras hojas) y las agregamos a las papas
- Agregamos 3 huevos duros cortados al medio.
- Echamos sal de grano sólo a los huevos (para mantener dulce el elote).
- Agregamos un poco de aceite de *aguacate*

### Para hacer el Mole rosa

- Lleva *morrón rojo, cebolla, betabel, almendra, cacahuets (maní), ajonjolí, comino, pasas de uva, tequila* o mezcla y *ajo*.

- Colocamos un poquito de aceite de *aguacate* en el sartén.
- Vamos agregando los ingredientes al sartén caliente, picados pero no mucho, ya que lo vamos a moler
- Cocemos despacio, sin que se queme, logramos un dulzor importante
- Cocinamos el pollito con el caldo hasta que este listo y se deshaga un poco.

### - Para que el pollo se deshaga rápido (entre 15 minutos y media hora)

- Hay que prepararlo con vapor a presión.
- Salamos el **pollo** crudo y lo metemos con piel en la olla presión (con sal marina de grano, y una cantidad moderada de agua, dos tazas como máximo).

### - En otra olla, preparamos el mole

- Con un poco de aceite de *aguacate*.
- Usamos pistaches, almendras peladas, *ajonjolí*, todos previamente molidos.
- Se agrega esa pasta a la olla.
- Se lo tuesta al fuego
- A la *cebolla*, el *morrón* y el *ajo* fritos se los procesa hasta que quede una pasta
- La incorporamos a la mezcla de pasta de frutos secos.
- El *betabel* con *morrón ajo* y *cebolla*, los frutos secos (piñones, almendras, *ajonjolí*) con un toque de caldo, *chile chipotle* en adobo (una cucharada entera), una parte de *requesón* o *ricotta* fresca, *comino* molido (poca cantidad), *canela* (poca) y las uvas pasa (pueden ser rubias o tintas) con *tequila*.
- Agregamos un poco de *crema*
- Si queda muy espeso, agregamos caldo de *pollo*.
- Luego el *chocolate* blanco, y por último la *mantequilla*
- Al *pollo* al vapor lo doramos en una sartén del lado de la grasa.
- Previamente, lo secamos al extraerlo de la olla a presión
- En una fuente colocamos el *pollo* dorado, lo salseamos con el mole, más *cebolla* en aritos, pistaches picados, *arándanos* frescos, *cilantro*, piñones, *ajonjolí* y el *requesón*.
- Espolvoreamos con la *canela* molida, con unos hilos de *crema* y acompañamos con la ensalada fría

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