

Mole Tabasqueño

Tiempo de preparación: 360 Min



Ingredientes

Jitomate: 6 Unidades

Cacahuete: 200 Gramos

Chile dulce: 1/2 unidad

Chile ancho: 6 Unidades

Especias varias: 60 Gramos

Manteca De Cerdo: c/n

Pepita de calabaza: 200 Gramos

Chile pasilla: 6 Unidades

Ajonjolí Tostado: 200 Gramos

Cebolla: 1/2 unidad

Chocolate amargo: 200 Gramos

Dientes de ajo: 4 Unidades

Galletas de animalitos: 200 Gramos

Pavo o pollo: 1 unidad

Platano Maduro: 1 unidad

Tortilla frita: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- En una cazuela grande caliente, agregar suficiente *manteca de cerdo* hasta elevar su temperatura.
- Agregar los ajos y dorarlos ligeramente.
- Reservar.
- Agregar las tortillas y freír ligeramente.
- Reservar.
- Freír los chiles uno a uno hasta completar.
- Reservar.
- Agregar el *plátano* y freír.
- Reservar.
- Agregar la galleta de animalitos y freír ligeramente.
- Reservar.
- Agregar los vegetales hasta que cambien de *color*.
- Reservar.
- Regresar todos los ingredientes incluyendo las semillas y el *chocolate*, agregar agua o caldo, *hervir* hasta que todo se suavice.
- Agregar *especias* y moler hasta obtener una mezcla homogénea. Una vez que la mezcla suelte su propia grasa agregar azúcar y las carnes que desee.
- Acompañar con *arroz* y tortillas.

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