Mole Tabasqueño



Tiempo de preparación: 360 Min

Ingredientes

Jitomate: 6 Unidades
Cacahuate: 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