

Mole Verde Clásico

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Sal: c/n A gusto

Aceite De Maíz: c/n A gusto

Caldo De Pollo: 1 lt

Comino molido: 1 pz

Hojas santas: 2 Unidades

Hojas grandes de epazote: 6 Unidades

Hojas de rábanos: 5 Unidades

Pepita de calabaza frita: 100 Gramos

Ramas de cilantro: 5 Unidades

Aceite De Oliva: 1/4 ta

Agua: c/n A gusto

Cebolla blanca: 1 unidad

Dientes de ajo: 5 Unidades

Tomates Verdes: 8 Unidades

Hojas de yerbabuena: 15 Unidades

Muslo de Pollo: 3 Unidades

Pierna de pollo: 2 Unidades

Ramas de perejil: 5 Unidades.

Preparación de la Receta

- En una olla con un poco de aceite de oliva freír las piezas de *pollo* con la piel hacia abajo.
- Agregar agua a cubrir, dientes de *ajo*, *cebolla* y sal, cocinar hasta que este *cocido el pollo*
- En un coludo pequeño cocer tomates, *cebolla* y *ajo*, reservar
- En una sartén con un poco de aceite freír todas las hojas y hierbas, reservar
- Freír *cebolla* y *ajo* hasta que estén suaves, reservar
- Tostar pepitas de *calabaza*, reservar
- Licuar caldo de *pollo*, hierbas, hojas, tomates, chiles, *ajo*, *cebolla* y un poco de *comino*.
- En una olla con un poco de aceite colocar la salsa y sofreír un poco
- Licuar las pepitas de *calabaza* con un poco de caldo hasta formar una salsa tersa, agregar a la olla de barro y continuar sofriendo hasta *hervir*, *sazonar*.
- Servir el *pollo* bañado con el mole.

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